Das neue Nordwesten Kochbuch



Neue vergrößerte Ausgabe

1945



Druck und Verlag:

NATIONAL PUBLISHERS LIMITED

Winnipeg, Canada

Von Mar Rogalsky
fuer Greta Huebert
61 BROADWAY, Chilliwack,

Der deutsch-canadischen Hausfrau
gewidmet!

„Nordwesten"-
Kochbuch

Neue vergrößerte Ausgabe

Kaufpreis $1.00



Wie wir uns richtig ernähren

Um unseren Körper gesund und leistungsfähig zu erhalten, ist eine von wissenschaftlichen Grundsätzen geleitete Ernährung erforderlich. So selbstverständlich und scheinbar überflüssig dies klingen mag, so hat es sich doch gezeigt, daß breite Teile der Bevölkerung wegen ihrer falschen Ernährung nicht gesundheitlich auf der Höhe stehen. Die Vermögensverhältnisse spielen größtenteils keine entscheidende Rolle, sondern lediglich die Unkenntnis dessen, was und wieviel unser Körper an Nahrungsstoffen benötigt.

Wasser, Eiweiß, Fette, Kohlenhydrate, Mineralien und Vitamine sind die Grundstoffe, die in jeder Kostform enthalten sein müssen, wie immer sie auch im Einzelnen, dem Geschmacke und dem Vermögen nach variieren mag. Das Fehlen auch nur eines dieser Elemente führt sehr rasch zu allerschwersten Gesundheitsstörungen. Wir wollen im Folgenden nun Punkt für Punkt diese Aufbaustoffe beschreiben.

Wasser. Alles Lebende besteht zum allergrößten Teil aus Wasser. 70 Prozent unseres Körpergewichts sind Wasser. Der Wasserverlust beträgt unter normalen Verhältnissen täglich beim Erwachsenen über zwei Quarts. Dieselbe Flüssigkeitsmenge muß daher wieder aufgenommen werden, um das Flüssigkeitsgleichgewicht herzustellen.

Zeichen von Wasserarmut sind: Durst, Fieber, Hitzschlag, Delirien. Chronischer Entzug von Flüssigkeit bringt Körpergewichtsabnahme ,trockene lose Haut. In Fieberzuständen, heißen Jahreszeiten, Tagen bei schwerer Arbeit steigert sich der Flüssigkeitsverbrauch infolge der erhöhten Schweißbildung oft ganz enorm. Dem soll unter allen Umständen Rechnung getragen werden und ungesüßte kühle Getränke sind für solche Extrafälle das Geeignetste. Wasser führen wir dem Körper teils in Form von Getränken (Wasser, Milch, Säfte, Suppen, Kaffee usw.), teils mit der sogenannten festen Kost zu.

Folgende Tabelle wird beweisen, daß der Wassergehalt mancher Nahrungsmittel ziemlich groß ist:

	Wassergehalt in %		Wassergehalt in %
Fleisch	51	Brot	36
Fisch	70	Apfel	84
Butter	11	Trockenbohnen	12
Käse	26	Kraut	91
Ei	73	Kartoffel	75
Mehl	11		

Eiweiß. Das tägliche Minimum beträgt etwa 3½ Unzen Eiweiß; davon sei 40% tierischen Ursprungs, der Rest pflanzlichen Ursprungs. An dieser Regel ist unbedingt festzuhalten, sie ist wissenschaftlich gut fundiert und zahllose Experimente haben ihre Richtigkeit erwiesen. Eiweiß dient weniger zur Erzeugung von Wärme oder Muskelleistung im Körper, als vielmehr zum Ersatz für das täglich im Organbetrieb verbrauchte Eiweiß (Blut, Zellen, Eiter, Haare, Schuppen usw.). Und darüber hinaus zur Bildung neuer Zellen, zum Wachstum und schließlich zur Formung und Entwicklung eines neuen Lebewesens. Eiweiß wird zu den Aminosäuren abgebaut und diese wieder zu körpereigenen Eiweißstoffen zusammengesetzt. Je ähnlicher nun in seiner chemischen Zusammensetzung das Nahrungseiweiß dem menschlichen ist, umso vollwertiger seine Verwendbarkeit. Nicht jedes Pflanzeneiweiß enthält alle notwendigen Aminosäuren. Der Körper kann daher nicht alles ihm fehlende Eiweiß aus dem Angebot von planzlichem Eiweiß aufbauen und es kann der Fall eintreten, daß bei einem Angebot von Pflanzeneiweiß, welches zehnmal soviel Eiweiß enthält wie obengenanntes Minimum (3½ Unzen) der Körper an Eiweißmangel leidet. Andererseits ist pflanzliches Eiweiß bedeutend billiger, sodaß obige Trennung in 1½ Unzen tierischen und 2 Unzen pflanzlichen Ursprungs das ökonomisch zweckmäßigste ist. Nun wird die Hausfrau sagen: Wieviel sind 3½ Unzen Eiweiß nun in der Praxis? Ist es gleich 3½ Unzen Fleisch? Mehr oder weniger?

Folgende Tabelle soll nun ganz kurz wieder den Eiweißgehalt (EW-Gehalt) einiger wichtiger Nahrungs-

mittel, die vor allem als EW-Nahrung in Betracht kommen, angeben:

	EW-Gehalt in %		EW-Gehalt in %
Ei	13	Käse	29
Milch	3	Mehl	11
Leber	20	Brot	9
Niere	16	Obst	1
Rindfleisch	21	Trockenbohnen	22.5
Schinken	25	Kraut	1.6
Kalbfleisch	20	Kartoffel	2
Huhn	21	Kakao	21
Fische	16—20	Schokolade	13

3½ Unzen Eiweiß sind daher in 1 Pfund Kalbfleisch oder 11 Unzen Käse oder 13 Unzen Schinken enthalten.

Da wir aber mit der Kohlenhydratnahrung (Brot) bereits einen großen Teil pflanzlichen Eiweiß zu uns genommen haben, obliegt es vor allem dafür zu sorgen, daß auch der tierische Prozentsatz nicht verkürzt wird. 1 Quart Milch mit 1—2 Eiern täglich liefert allein 1 1/3 Unzen tierischen hochwertigsten Eiweißes, sodaß nicht jeden Tag Fleisch gegessen werden muß.

Im Uebermaß zugeführtes Eiweiß wird zum geringsten Teil im Körper aufgespeichert, der weitaus größere Teil wird ausgeschieden. Eiweißstoffe als Energiequelle zu benützen, also reine Fleischnahrung zu sich zu nehmen, wie z. B. alle tierischen Fleischfresser, wäre, abgesehen vom Kostenpunkt, auch vom Geschmackspunkt aus kaum durchführbar. Um z. B. bei mittlerer Arbeit bloß alle Energie aus Eiweiß zu erhalten, müßte man täglich ca. 8 Pfund Fleisch essen.

Reiner Vegetarismus, der sogar den Genuß von Milch und Käse ausschließt, muß infolge Fehlens einiger wachstumsfördernder Aminosäuren beim Kinde zu Wachstumsstörungen führen, beim Erwachsenen führt er jedenfalls zu herabgesetztem Grundumsatz. Pflanzliches Eiweiß ist 75 Prozent verdaulich, tierisches 100 Prozent. Was also die Verdaulichkeit anbelangt, so müßte man das Eiweißminimum bei Vegetarismus auf über 4 Unzen heraufsetzen. Um diese Menge Eiweiß aus Pflanzennahrung

zu bekommen, muß man ungeheure Nahrungsmengen zu sich nehmen, für deren Verdauung der menschliche Darm nicht eingestellt ist.

Die Kohlenhydrate (KH). Ihre wichtigsten Vertreter sind alle aus dem Pflanzenreich. Sie sind unsere billigsten Nahrungsmittel und dienen dem Körper bei der Muskelarbeit als Betriebsstoff. Daneben sind sie auch Eiweißsparer, d. h. bei Kohlenhydrate enthaltender Kost findet der Körper mit dem Eiweißminimum sein Auslangen. Unverbrauchte Kohlenhydrate können im Körper zu Fett umgebaut und als solches gelagert werden. Daher eignen sie sich für Mastkuren.

Kohlenhydrategehalt der wichtigsten KH-Nahrungsmittel in %:

Milch	5	Kraut	6
Mehl	76	Kartoffel	20
Brot	52	Schokolade	30
Aepfel	14	Kakao	37.7
Bananen	22	Trockenbohnen	60
Orangen	11	Zucker	100

Bemerkenswert ist der hohe Kohlenhydrategehalt der Bohnen, deren Eiweißgehalt ebenfalls hoch ist. Dies empfiehlt und begründet ihre Beliebtheit bei den schwer arbeitenden Menschen.

Fette. Trotzdem der Körper aus Kohlenhydraten selber Fette bilden kann, so benötigt er daneben noch Fette in der Nahrung. Nahrungsfette allein enthalten die Vitamine A und D. Fette haben den doppelten Energiewert wie die Kohlenhydrate und Eiweiß. Sie stellen also die konzentrierteste Energiequelle für den Körper dar. Ein Kaffeelöffel Fett gibt genug Energie für 1 Meile Wanderung. Wo schwere und schwerste Arbeit, besonders im Winter zu leisten ist, soll die Nahrung möglichst fettreich sein. Eine fette Mahlzeit gibt auch ein viel länger andauerndes Sättigungsgefühl als eine zwar ausreichende, aber magere Kost.

Tabelle des Fettgehaltes in %:

Oel	100	Lachs	13
Fett	100	Ei	12
Butter	85	Milch	4
Käse	38	Mehl	1
Rindfleisch, mittelfett	20	Obst, Gemüse	0.5
Lamm	23	Schokolade	48
Schweinefleisch	21—60	Kakao	30

Mineralien

1. Calzium. Der tägliche Bedarf ist etwa 1 Gramm. Das Element kommt in Gemüsen und Fleisch vor, jedoch nicht in genügender Menge. Ein Quart Milch enthält jedoch mehr wie die nötige Calziummenge. Daher ist hier, neben dem hohen Eiweißwert und Vitamingehalt, wieder ein Grund gegeben, um den Milchgenuß dringendst anzuraten.

2. Phosphor ist in den Eiweißen in genügender Menge enthalten. Wird das Eiweißminimum eingehalten, so herrscht automatisch kein Phosphormangel.

3. Magnesium, Natrium, Kalium sind in allen Obst- und Gemüsesorten reichlich vorhanden.

4. Natriumchlorid-Kochsalz ist für die Bildung von Magensäure notwendig. 1 Gramm pro Tag soll in der Kost enthalten sein. Ein Gramm ist eine große Messerspitze.

5. Jod. Täglicher Jodbedarf 1½ Millionenstel Gramm. Da es in den mittleren und westlichen Provinzen in den Nahrungsmitteln vollkommen fehlt, muß es in Form des Jodsalzes aufgenommen werden, wobei die Fabrik den Jodgehalt so eingestellt hat, daß bei Genuß von 1 Gramm Salz pro Tag genau die notwendige Jodmenge mit eingenommen wird.

Der Nahrungsbedarf. Dieser richtet sich nach Alter, Geschlecht und Beruf. Letzterer ist besonders ausschlaggebend. Er wird rechnerisch in Brennwerten ausgedrückt, das heißt es wird ausgerechnet, wieviel Wärmeeinheiten der Stoffwechsel innerhalb 24 Stunden ergeben würde. Die Wärmeeinheit nennen wir Kalorie (Kal.).

Ein Gramm Eiweiß gibt bei der Verbrennung 4 Kalorien.

Ein Gramm Kohlenhydrate gibt bei der Verbrennung 4 Kalorien.

Ein Gramm Fett gibt bei der Verbrennung 9 Kalorien.

Im Ruhezustand benötigt der Körper zur Erhaltung der Temperatur des normalen Zellstoffwechsels usw. 1670 Kalorien (Frauen 1500). Dazu kommt nun die Kalorienzulage für Muskelarbeit. (Der Extrakalorienverbrauch für geistige Arbeit allein ist minimal.)

1. Extrakalorienverbrauch bei geringster Arbeit täglich 600 Kalorien.
2. Extrakalorienverbrauch bei leichter Arbeit täglich 1000 Kalorien (Geschäftsmann).
3. Extrakalorienverbrauch bei mittlerer Arbeit täglich 1300 Kalorien (Mechaniker).
4. Extrakalorienverbrauch bei schwerer Arbeit täglich 3000 Kalorien (Landwirt, Arbeiter).
5. Extrakalorienverbrauch bei schwerster Arbeit täglich 4000 Kalorien (Holzfäller).

Der Gesamtkalorienverbrauch pro Tag wäre also im Falle 1 2270 Kalorien, im Falle 5 5670 Kalorien.

Hohe Kalorienmengen sind durch Fettzulage zu erreichen, andererseits niedriger Kalorienbedarf erfordert zunächst Einsparung der Fette.

Die Regel sei nochmals wiederholt: Flüssigkeitsbedarf decken, Eiweißminimum einhalten, Salze und Vitamine decken, Fett mit der Schwere der Arbeit im Verhältnis steigend und den Rest der verbleibenden Kalorien durch Kohlenhydrate (Brot, Kartoffel, Haferflocken usw.) ausfüllen.

Die Bedeutung der Vitamine für unsere Ernährung

Die Vitamine oder Ergänzungsnährstoffe, wie sie auch genannt werden, finden sich in nahezu sämtlichen Nahrungsmitteln planzlicher und tierischer Herkunft, aber in wechselnden Mengen. Fehlen sie während einer längeren Zeitspanne, oder sind sie nicht in genügenden Mengen in der Nahrung vorhanden, so erkrankt der menschliche und tierische Organismus.

Vitamin A, auch antirachitisches Vitamin genannt, weil seine Heilwirkung zuerst bei dem weitverbreiteten Leiden der Rachitis beobachtet und studiert wurde, findet sich in erster Linie in den Fetten, besonders in den Tierfetten, bezw. in solchen Nahrungsmitteln, die organische Verbindungen der Phosphorsäure und Cholesterin enthalten, sowie in einzelnen Gemüsearten, so im Spinat und in den Blattsalatsorten, in mäßiger Menge auch im Weißkohl und in den Tomaten. Frei von Vitamin A sind die bei uns heimischen Obstsorten. Lebertran und Butter enthalten reichliche Mengen dieses Vitamins und sind als dessen Hauptträger für die Ernährung anzusehen, das Hammelfett sowie die Fischtrane geringere, aber immerhin beachtliche, während es im Schweinefett und in den pflanzlichen Fetten und Oelen entweder nur in Spuren vorkommt oder ganz fehlt. Das Fleisch der Schlachttiere ist im ganzen arm an Vitamin A; größere Mengen finden sich nur in der Leber, in den Nieren und im Herzmuskel. Der Gehalt der Fische an Vitamin A ist von ihrem Gehalt an Fett abhängig; fettarme Fischarten sind auch arm an Vitaminen. Die Eier der Hühner, Enten und Gänse enthalten das Vitamin in ziemlich reichlicher Menge. Bei denjenigen Nahrungs- und Genußmitteln des Handels, die durch längerwährende Kochprozesse hergestellt werden, wie das Bier, das Fleischextrakt, das Malzextrakt, fehlt es völlig.

Vitamin A verträgt eine Erhitzung bis zu 60 Grad Fahrenheit, wenn sie nicht zu lange dauert und bei Abschluß der Luft erfolgt, also bei gutschließendem Deckel. Gegen die oxydierende Wirkung des Luftsauerstoffs dagegen ist es äußerst empfindlich und wird beim Kochen im offenen Kochgefäß rasch und völlig zerstört.

Die Bedeutung des Vitamin A für die Ernährung des Menschen ist ungemein groß; unentbehrlich ist es für die Knochenbildung im Kindesalter und für den wachsenden Menschen überhaupt sowie für die werdende und stillende Mutter.

Vitamin B oder das antiskorbutische Vitamin ist im Gegensatz zu dem besprochenen Vitamin A ein regelmäßiger Bestandteil fast aller Nahrungsmittel mit Ausnahme der Fette, die, soweit sie bisher untersucht worden sind, alle als vollkommen frei davon befunden worden. In besonders reichlichen Mengen findet es sich in Eiern und Hülsenfrüchten, besonders in Erbsen, in geringeren Mengen in der Leber und im Gehirn der Schlachttiere sowie im Fischlaich, also auch im Kaviar, während das Fischfleisch sonst frei von Vitamin B ist, in den Getreidekörnern und in den Vollkorn-, also nicht von der Kleie getrennten Getreidemehlen und natürlich in der Kleie. Der geschälte Reis sowie das stark abgesiebte Weizen- und Gerstenmehl des Handels sind frei davon. Von den Gemüsearten enthalten Spinat und Tomaten neben den genannten beträchtliche Mengen von Vitamin A ebenso reichliche an Vitamin B; dagegen ist der Gehalt unserer einheimischen Obstarten an Vitamin B gering, mit Ausnahme der reichlich damit versehenen Nüßarten, der Mandel und der eßbaren Kastanien. Milch, die ziemlich reich an Vitamin A ist, weist Vitamin B nur in sehr geringen Mengen auf. Erheblich ist auch der Gehalt der Apfelsinen und Zitronen (im Saft) an Vitamin B.

Vitamin C oder das Beriberi-Vitamin ist vorwiegend Bestandteil aller Gemüsearten, also der Blatt- und Wurzelgemüse. Besonders reich an Vitamin C ist der Weißkohl. Die Kartoffel, Karotte oder rote Rübe, Mohrrübe oder Möhre, Tomate, Apfelsine oder Zitrone sind gleicherweise reich an Vitamin C; auch in den heimischen Obstsorten sind nicht unerhebliche Mengen enthalten. Dagegen sind die Nußarten, die Mandeln, Kastanien, Getreidekörner und die Getreidemehle, die Leguminosen, das Bier, der Honig, das Fleisch und Fleischextrakt, die Milch und natürlich auch die Milcherzeugnisse fast oder ganz frei von Vitamin C.

Vitamin D und E sind bisher noch wenig durchforscht worden, und es kann von ihnen nur gesagt werden, daß ersteres bisher in besonders großen Mengen in der Hefe, letzteres im polierten Reis gefunden wurden.

Die gemischte, also aus Fleisch, Milch und Milchprodukten, Brot, Gemüsen und Obst in der Hauptsache bestehende Kost, bei der die Nahrungsmittel pflanzlichen Ursprungs überwiegen, ist einer einseitigen, sich etwa gar auf übermäßigen Fleischgenuß aufbauenden Ernährung unbedingt vorzuziehen.

Daß die Verdauung eine wichtige Rolle spielt, ist bekannt, aber es ist gut, sich immer daran zu erinnern, denn selbst dazu findet der Vielbeschäftigte nicht immer im richtigen Moment die Zeit.

Winke für die Hausfrau

Von großer Bedeutung für den Erfolg in der Kochkunst ist die Verbindung der verschiedenen Bestandteile und Mischungen. Nur zu häufig wird ihr nicht die richtige Aufmerksamkeit gezollt. Man unterscheidet zwischen drei Manipulationen: Rühren, Schlagen und Schneiden oder Falten.

1. Unter Rühren versteht man die Vereinigung der Bestandteile durch kreisrunde Bewegungen, bis alle Bestandteile vollkommen ineinander aufgegangen sind. Diese Bewegungsform wird gewöhnlich beim Kochen, entweder allein, oder abwechselnd mit Schlagen angewendet.

2. Das Schlagen geschieht, indem man die Bestandteile von oben nach unten mit einem Mischlöffel durchstößt, sie ständig umkehrt und schneidet, bis sie vollständig gemischt und lose gemacht sind. Durch diese Manipulation werden die Bestandteile nicht nur gemischt, sondern es wird ihnen auch Luft zugeführt, so daß die Mischung loser und leichter gemacht wird.

3. Das Schneiden oder Falten besteht in der Verbindung zweier Mischungen, von denen die eine durch Schlagen sehr leicht gemacht worden ist, z. B. als Schlagen von dicker Sahne oder das Schlagen von Eiweiß zu Schnee. Es ist dies eine Vereinigung der beiden oben genannten Bewegungen. Am besten läßt sich diese Manipulation mittels eines dafür bestimmten Holzlöffels ausführen. Die wiederholten, in senkrechter Richtung ausgeführten Bewegungen dieses Löffels nennt man „Schneiden", und das Umkehren der Bestandteile, wobei der Löffel bei jeder Bewegung bis zum Boden des Gefäßes geführt wird, nennt man „Falten". Man wiederholt diese Bewegungen, bis die Bestandteile vollkommen gemischt sind, ohne jedoch dabei die während dieses Prozesses entstehenden Luftblasen zu zerstören.

Vom Tischdecken

Auf jeden Platz setzt man einen flachen, und auf diesen einen Suppenteller, Messer und Gabeln auf die rechte Seite und die Löffel nach Belieben oben an den Teller. Ferner gehört zu jedem Gedeck ein Trinkglas; wird auch Wein zu der Mahlzeit getrunken, so braucht man so viele Weingläser, wie Weinsorten gereicht werden. Nur die Gläser für die Dessertweine werden nach Belieben herbeigeholt.

Von der Bedienung bei Tisch

Bei einer gewöhnlichen Mahlzeit, an der nur die Familie und vielleicht ein Freund des Hauses teilnimmt, setzt man in der Regel die Schüsseln auf den Tisch und überläßt es jedem, sich nach Belieben zu bedienen. Ist die Tischgesellschaft sehr zahlreich, so sollte man jeden Gang in zwei Schüsseln verteilt anrichten. Die Teller nach jedem Gang zu wechseln, ist nur bei großen Essen gebräuchlich. Alle Speisen werden von links serviert. Von jeder Speise, Suppe ausgenommen, wird zweimal angeboten. Gebrauchte Teller und Bestecke werden mit der rechten Hand von der rechten Seite weggenommen.

Maße und Gewichte

1 Tasse	½ Pint
4 Tassen	1 Quart
3 Teelöffel Flüssigkeit	1 Eßlöffel
16 Eßlöffel Flüssigkeit	1 Tasse
2 Tassen voll solider Butter	1 Pfund
4 Tassen gesiebtes Mehl	1 Pfund
9 große Eier	1 Pfund
2 Tassen granulierter Zucker	1 Pfund
2½ Tassen Staubzucker	1 Pfund
1 Eßlöffel Butter	1 Unze
2 Eßlöffel Mehl	1 Unze

Ein halber Löffel voll wird in der Längerichtung des Löffels gemessen.

Eine Garnitur von Meßtassen sollte in jeder Küche vorhanden sein. Die Meßtassen, die in Viertel, Hälften und Drittel eingeteilt sind, sind vorzuziehen. Auch ein Meßglas zum Messen von Flüssigkeiten sollte ebenfalls vorhanden sein. Auch eine genaue Wage ist unentbehrlich im Haushalt.

Vorbereitungen

Braune Butter. Man setzt die Butter in einem eisernen Topfe oder Tiegel auf und rührt mit einem Rührlöffel. Erst zergeht sie langsam, doch wenn sie anfängt zu kochen, rührt man, bis sie braun geworden ist. Hierauf legt oder gießt man das hinein, was man darin anfertigen will. Ist die Butter nicht gehörig braun, so wird die Sache auch nicht darin braun, sondern bleibt blaß und ohne guten Geschmack.

Mehl braun zu machen (Buttermehl). Man rührt ein reichliches Stück Butter bis zum Braunwerden, gibt Mehl hinzu und rührt es fortwährend, bis dasselbe eine schöne bräunliche Farbe angenommen hat. Brenzlich darf es aber ja nicht werden. Man rechnet auf 1 Löffel Butter 1 Löffel Mehl; das Buttermehl muß dickbreiig aussehen, niemals darf es trocken oder krümelig sein. Etwas Buttermehl vorrätig halten, ist sehr zweckmäßig, da es Arbeit erspart. Es hält sich in Porzellan- oder Steintöpfen sehr gut.

Speck mit Zwiebeln auszubraten. Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten und auf nicht zu hellem Feuer halbgar gebraten; dann gebe man die fein geschnittenen Zwiebeln hinzu und brate den Speck unter gleichmäßigem Rühren so lange, bis er gelbbräunlich ist.

Schnee zu schlagen. Hierzu braucht man das Eiweiß. Man schlägt ein Ei nach dem andern in der Mitte an, bricht es auf, bringt das Dotter abwechselnd aus einer Eihälfte in die andere und läßt das Eiweiß in einen Porzellannapf, sodaß sich kein Dotter damit vermischt. Hierauf stellt man das Eiweiß recht kühl und schlägt mit einer aus Draht gefertigten Schneerute (eggbeater) das Eiweiß zu Schnee, zuerst langsam, dann immer schneller, bis es recht steif ist, je steifer, desto schöner. Dieser Schnee muß dann gleich gebraucht werden, da er durch Stehen wässerig wird.

Butter zu Sahne oder Rahm zu rühren. Da die in der Butter fast immer enthaltenen Milch- oder Salzteile,

namentlich bei Bäckereien, immer störend wirken, so ist es vorzuziehen, sie so lange mit einem Holzkeulchen oder Kochlöffel zu rühren, bis sie zu einer weißschaumigen Sahne wird.

Abquirlen heißt das Binden oder Legieren der Suppen und Saucen mit Eidotter, oder Eidotter mit Mehl, um sie sämiger zu machen. Auf 1 Ei rechnet man 1 Löffel Mehl, 1 Löffel Milch oder Wasser, tut jedoch das Mehl erst nach und nach hinzu. Ist alles gut durcheinander gerührt, so gießt man unter fortwährendem Rühren von der kochenden Suppe hinzu und das Verbundene dann zu der ganzen Speise, vermeidet jedoch das nochmalige Aufkochen.

Absengen des Geflügels geschieht, nachdem es gewaschen und ausgenommen, indem man einige Stücke Papier auf dem Kochherd anbrennt und das abgerupfte Tier an einem Bein und dem entgegengesetzten Flügel haltend, rasch über die Flammen hin und her wendet, um die kleinen Haare abzusengen. Es läßt sich auch über dem Gasofen bewerkstelligen.

Panieren heißt, einen Gegenstand, ehe man ihn zum Backen oder Braten in Fett legt, in eine Umhüllung zu bringen. Man wälzt die Sachen gewöhnlich in gut geschlagenem Ei und hierauf in geriebenem Semmel- oder Weißbrot, oder nur in Mehl.

Abziehen der Mandeln. Man übergießt die Mandeln mit kochendem Wasser, läßt sie zugedeckt kurze Zeit stehen, streift die Haut ab, wäscht sie schnell in kaltem Wasser und trocknet sie mit einem Tuche ab.

Zucker zu läutern. Auf 2 Pfund Zucker gießt man 1 Pint Wasser, läßt ihn in einem irdenen Topfe, worin noch keine Fettigkeit gekocht, auf gelindem Feuer kochen, wobei sich alle unreinen Teile ausscheiden und an die Oberfläche treten. Den Schaum nimmt man mit einem Löffel ab und gebraucht den geläuterten Zucker nach Vorschrift.

Rosinen oder Korinthen zu waschen. Ein Durchschlag wird in eine passende Schüssel gestellt, die von den Stielen befreiten Rosinen oder Korinthen in den Durchschlag getan, mehrmals warmes Wasser darüber gegossen und

die Rosinen hin und her gerieben; wenn das Wasser klar ist, sind die Rosinen sauber.

Zucker-Couleur. ½ Pfund Zucker taucht man ins Wasser und legt ihn in einen irdenen Topf, läßt ihn auflösen und danach so lange kochen, bis sich der Zucker ganz braun gefärbt hat; alsdann gießt man unter fortwährendem Rühren langsam 1 Tasse Wasser dazu, läßt es zu einem dünnen Sirup einkochen und hebt es in einer Flasche zum Gebrauch auf. ½ Teelöffel davon an Ragouts oder Bratensauce getan, gibt eine schöne Farbe.

Zitronen- und Orangenschale aufzubewahren. Die Schalen werden so fein geschält, daß keine weiße Haut daran bleibt; man wiegt sie fein und bestreut sie mit feinem Zucker. Zum Gebrauch werden dieselben jedes für sich in verschlossenen Flaschen aufbewahrt. Zu einer Mehlspeise für 4 Personen genügt ½ Zitronenschale. Apfelsinenschalen geben eine gute Würze für Backobst, Suppen, Saucen und Gebäck.

Das Spicken. Man nimmt dazu am besten recht trockenen Speck, schneidet die Speckfäden vierkantig und von gleicher Dicke. Dann zeichnet man sich mit der Nadel drei Linien, auf die man spicken will, jede ½ Zoll von der anderen entfernt, sticht dann die Nadel am äußersten linken Ende der untersten Linie so auf das Fleisch, daß die Spitze auf der ersten Linie wieder herauskommt, steckt dann einen Speckfaden in die Spicknadel und zieht diese geschickt durch das Fleisch, sodaß der Speckfaden auf jeder Linie ein Drittel heraussteht, und fährt immer ziemlich dicht nebeneinander so fort.

Weißbrotstücke oder Semmelbrocken in Butter zu rösten. Kleine Weißbrotwürfel oder -scheiben werden in Butter unter fortwährendem Umrühren gelbbraun gebraten und heiß zu Gemüsesuppen gegeben. Auch kann das Weißbrot im Backofen ohne Butter gelb geröstet werden.

Verwendung von geräucherten Speckschwarten. Mit einer Speckschwarte reibt man in der Küche Eisenteile ein, um sie vor Rost zu schützen, Kuchenbleche usw. Man reibt auch mit Speckschwarte das eisernen Kuchenblech ab, ehe man den Kuchen darauf legt.

Zur Rettung angebrannter Speisen. Auch der um-

sichtigsten Köchin kann es einmal passieren, daß ihr die eine oder andere Speise anbrennt. Ist dies noch nicht zu weit vorgeschritten und die Speise noch nicht ganz verdorben, so stelle man den Topf oder das Casserol so schnell als möglich in ein Gefäß mit kaltem Wasser und ersetze letzteres sofort wieder mit frischem, sobald es warm geworden ist. Dadurch wird sich die am Boden des Gefäßes angelegte Kruste lösen und die Speise selbst den üblen Geruch verlieren. Gelingt nun letzteres auf diese Weise nicht ganz, so feuchte man ein reines Tuch mit frischem reinen Wasser an, decke es über das Gefäß, streue Salz darauf und lasse es eine Weile so stehen.

Cocktails

Grapefruit- und Orangen-Cocktail — **Grapefruit-Orange Cocktail**

Man schäle Grapefruits und Orangen und zerlege in einzelne Sektionen. Man bestreue sie mit Staubzucker und lasse sie im Eisschrank ganz kalt werden. Man serviere in Cocktailgläsern.

Melonenball-Cocktail — **Melonball Cocktail**

Mit einem geeigneten Messer schneide man kleine Kugeln aus dem Fleisch irgendwelcher saisongemäßer Melonen. Dieselben arrangiere man in Cocktailgläsern und drücke über sie den Saft frischer Lime oder Zitrone. Man kühle im Eisschrank gründlich ab und garniere jedes Glas noch mit einigen Minzblättern.

Hawaiischer Cocktail — **Hawaiian Cocktail**

Auf einen kleinen Glasteller lege man eine Schnitte Ananas. Darauf lege man Sektionen Orange, und zwar so, daß sie den Blütenblättern einer Blume ähneln. Die Mitte fülle man mit Trauben. Das ganze bestreue man mit Staubzucker und kühle gründlich im Eisschrank.

Tomaten-Sellerie-Cocktail — **Tomato-Celery Cocktail**

Man schneide frische Tomaten in halbzöllige Scheiben und gebe French Dressing darauf. Man serviere sie auf frischen Salatblättern, zusammen mit einer Mischung von fein gehacktem Sellerie und Oliven.

Frischer Obst-Cocktail — **Fruit Cocktail**

Man benötigt dazu eine Tasse weiße Trauben, eine Tasse Pflaumen, eine Tasse Honigtau-Melone, sowie Zucker und Zitronensaft. Man schneide die Früchte in

gleichgroße Stücke, süße sie leicht und gebe Zitronensaft dazu. Man kühle ab und serviere eiskalt in Cocktailgläsern.

Shrimp-Cocktail **Shrimp Cocktail**

Wenn frische Schrimps zur Verfügung stehen, koche man sie 15 Minuten in kochendem Wasser oder bis sie rot sind. Dann kühle man sie ab und entferne die Schalen. Mit einem scharfen Messer entferne man die schwarze Linie durch die Mitte des Rückens. Dann kühle man sie gründlich ab. Man serviere sie in Cocktailgläsern mit einem Stück Zitrone.

Trockener Martini **Dry Martini**

Ein Drittel französischer Vermouth, 2 Drittel Wacholder (Gin), etwas Orangenbitter; wenn kein Bitter vorhanden, kann Ersatz geschaffen werden durch Zusatz von Orangenschalen. Man serviere mit Oliven.

Süßer Martini **Sweet Martini**

Ein Drittel italienischer Vermouth, 2 Drittel Wacholder (Gin), Zusatz von Zuckersirup nach Geschmack, als Bitter entweder Angostura oder Orangenbitter. Man serviere mit Kirschen.

Angostura Bitter **Angostura Bitters**

Ein Drittel italienischer Vermouth, 2 Drittel Kornschnaps (Rye Whisky). Man serviere mit Kirschen. Alle Cocktails werden über Eis abgekühlt; der durch das Abkühlen entstehende Zusatz an Wasser ist erforderlich.

Frucht-Cocktail **Fruit Cocktail**

Das Innere einer Grapefruit, 1 Tasse halbierte Erdbeeren, 2 in Scheiben geschnittene Bananen und 2 Tassen Ananas (würfelig geschnitten) vermische mit einer halben Tasse Staubzucker und einer Vierteltasse Orangensaft. Kühle gründlich und serviere kalt. Garniere mit Kirschen.

Vorspeisen

Amerikanische Sandwiches — American Sandwiches

Etwa 5 Unzen gekochte Pökelzunge oder Schinken werden mit einem Eßlöffel voll sauren Mixed Pickles ganz fein gehackt, dann rührt man 3 Eßlöffel Butter mit Salz, Pfeffer, Paprika und einem Teelöffel englischem Senf leicht schaumig, fügt das Gehackte hinzu und verrührt es mit einigen Tropfen Bovril recht gut. Mit dieser Masse bestreicht man dann geröstete Brotscheiben und belegt sie mit Streifen von gebratenem Geflügel oder Kalbsbraten.

Sandwiches à la Tartare — Sandwiches a la Tartare

Fein gehacktes rohes Rindfleisch wird mit Pfeffer, Salz, Paprika, einigen Tropfen Worcestershire-Sauce und feingehackten Zwiebeln kräftig gewürzt und gut vermengt. Dann streicht man das Fleisch etwas dick auf ein rund ausgestochenes Brotschnittchen, macht in die Mitte mit dem spitzigen Teil eines Eies eine Vertiefung und legt in diese einen rohen, recht frischen Eidotter, auf welchen man ein wenig Paprika streut.

Brötchen mit Sardellenbutter — Anchovybutter Sandwiches

Neugebackene Weißbrote werden in halbfingerdicke runde Scheiben geschnitten, mit Sardellenbutter bestrichen und auf einem Plättchen serviert. Sardellenbutter wird bereitet, indem man zwölf Sardellen rein wäscht, von den Gräten befreit, fein wiegt und mit 1/4 Pfund Butter mischt. Das Ganze wird durch ein feines Sieb getrieben.

Pikante Brötchen — Spicy Sandwiches

Ein gut gewässerter halber Hering wird von Gräten befreit, fein gewiegt, ebenso ein hart gekochtes Ei, etwas Petersilie, eine kleine Zwiebel, Kapern, Zitronenschale,

geriebener Parmesankäse, und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß verrührt und 2 Eßlöffel Butter darunter gemengt und auf Weißbrot gestrichen.

Lachs **Salmon**

Man schneidet von Lachs ganz dünne Scheiben, legt sie auf ein Plättchen und garniert sie mit Petersilie. Es wird frische Butter eigens dazu serviert.

Kaviarbrötchen **Caviar Sandwiches**

Neugebackenes Weißbrot wird in ganz dünne Scheiben geschnitten, auf der Pfanne in heißem Schmalz schön hellgelb gebacken und Kaviar hierzu serviert. Einige Zitronenscheiben werden beigelegt.

Radieschen **Radishes**

Die Radieschen werden gewaschen, das grüne Herzchen daran gelassen, oben zugeputzt, auf ein Plättchen gelegt und außen mit Butterzacken garniert.

Suppen

Die Canadier sind im allgemeinen keine besonderen Suppenfreunde. Die Deutschen dagegen schätzen Suppen mehr, denn sie wissen, daß die Suppe den Magen auf die folgenden Gänge der Mahlzeit vorbereitet. Keine deutsche Hausfrau wird es unterlassen, bei größeren Mahlzeiten eine Suppe auf den Tisch zu bringen.

Fleischbrühe **Clear Soup**

Ein Stück Rindfleisch wird geklopft, rein gewaschen, mit einem Stück Rindsleber, einem Stückchen Herz und einem guten Rindsknochen nebst etwas Salz zum Feuer gesetzt. Auf 1 Pfund Fleisch rechnet man 1 Quart Wasser. Hierauf gibt man ein Stück Sellerie, Petersilie, eine gelbe Rübe in ein Päckchen gebunden dazu und kocht die Fleischbrühe langsam, bis das Fleisch weich ist. Dann schöpft man das Fett ab, gießt die Suppe durch ein Sieb und läßt sie ruhig stehen. Will man die Suppe sehr gut haben, so siedet man von Anfang an ein Huhn mit.

Nudelsuppe **Noodle Soup**

Von zwei Eiern, Mehl und etwas Salz wird ein fester Teig gemacht, fein geknetet, dann in drei bis vier Teile geteilt, in kleine Laibchen geformt und zu dünnen Flecken ausgewalkt, die ein wenig getrocknet werden müssen. Ist dies geschehen, so werden die Flecke zusammengerollt und in feine Nudeln geschnitten. Fleischbrühe wird siedend gemacht, und die Nudeln werden darin gekocht. Beim Einkochen ist solange zu rühren, bis die Suppe wieder zu sieden beginnt, da sonst die Nudeln zusammenkleben. In zehn Minuten sind die Nudeln ausgekocht.

Suppe mit Hühnerklößchen **Soup with Chicken Balls**

Eine Zwiebel und etwas Petersilie werden fein gewiegt und in etwas Butter gedünstet. Ein in kalte Milch ge-

weichtes Weißbrot wird fest ausgedrückt und darin abgetrocknet. Von einem Huhn löst man das Fleisch von den Knochen ab und wiegt es fein. Man mischt dann das gedünstete Brot, das Fleisch und etwa ¼ Pfund Butter. Zuletzt rührt man ein ganzes Ei und zwei Dotter darunter. Daraus macht man kleine Klößchen, die in siedender Fleischbrühe eingekocht werden.

Suppe mit Markklößchen **Marrow Ball Soup**

¼ Pfund Rindsmark wird eine Stunde lang eingewässert, damit es schön weiß wird. Dann wird es fein geschnitten, in einem Tiegel zerschmolzen und durch ein Sieb in eine Schüssel gegossen. Nachdem es ein wenig erkaltet ist, rührt man es schaumig und schlägt nacheinander vier ganze Eier dazu. Etwa ¼ Pfund Weißbrot wird gerieben und hineingerührt. Etwas Salz, eine kleine Zwiebel und etwas Petersilie fein gewiegt werden darunter gemischt. Daraus formt man kleine Klößchen, die in siedender Fleischbrühe eine Viertelstunde gesotten werden.

Suppe mit Leberknödeln **Liver Dumpling Soup**

½ Pfund Kalbsleber wird gewaschen, abgehäutet, ausgeschabt und mit einer kleinen Zwiebel und etwas Petersilie fein gewiegt. Dann treibe man in einer Schüssel 1/5 Pfund Butter schaumig ab, schlage nacheinander sechs Eier dazu unter ständigem Rühren. Dann gebe man die fein gewiegte Leber, zwei Kaffeelöffel Salz und eine Prise Pfeffer dazu, reibe trockenes Weißbrot zu Bröseln, gebe soviel dazu, bis ein Teig entsteht, woraus man Klößchen formen kann. Diese werden in siedender Fleischbrühe eingekocht.

Knochensuppe und Butternocken **Bone Soup with Sponge Balls**

Man kocht aus 1 Pfund Rindermarkknochen, einem Stückchen Leber, mit Wasser, Salz und Suppengrün eine leichte Brühe, die nachher durch ein Sieb gegossen und abgeschmeckt wird. Inzwischen rührt man etwas Butter

zu Sahne, fügt nach und nach zwei Eier und jedesmal einen gehäuften Eßlöffel Mehl dazu, salze und und gibt 15—20 Minuten vor der Tischzeit mit einem jedesmal in heißes Wasser getauchten Eßlöffel kleine Nocken in die die klare, zum Sieden gebrachte Brühe, läßt die Nocken gar kochen (man stellt die Kochdauer durch Abkochen eines Probekloßes in siedendem Wasser fest), schmeckt die Suppe ab und streut etwas frischen gehackten Schnittlauch oder Petersilie hinein.

Königinsuppe ohne Fleisch **Soup without Meat**

Meist heißt eine Hühnersuppe Königinsuppe, doch kann man solche auf eine einfache Art herstellen. Man schwitzt ein gutes weißes Weizenmehl mit Butter schön hellgelb und zieht dies mit guter süßer Sahne auf, daß es ziemlich dicklich ist, gießt dann so viel Suppe aus aufgelösten Bouillonwürfeln einer guten Marke zu, als man Suppe zu haben wünscht, und koche es recht gut durch, streiche die Suppe durch ein Sieb, würze mit etwas weißem Pfeffer, Salz und Suppenwürze und quirle das Ganze mit 3 bis 4 Eidottern gut ab.

Norwegische Fischsuppe **Norwegian Fish Soup**

Frischer Fisch ist Hauptbedingung, besonders gut eignet sich ein kleiner Schellfisch, den man vorrichtet, enthäutet, von der Gräte löst und in Butter mit etwas Fleischbrühe und dem nötigen Salz weich dünstet. Die Fischgräten kocht man in 1 Pint Wasser aus und benutzt das Wasser mit zur Suppenbereitung. Zur Suppe wird eine helle Mehlschwitze bereitet, mit Kalbsknochenbouillon, Fischwasser und 1 Pint Milch zu leicht gebundener Suppe gekocht und diese mit Pfeffer, ganz wenig Muskatnuß und einem Teelöffel gewiegter Petersilie gewürzt. In die Suppe legt man das in Stückchen zerteilte Fischfleisch und gibt außerdem kleine lichtbraun gebratene Semmelwürfel dazu.

Ochsenschwanzsuppe **Oxtail Soup**

Es werden zwei Ochsenschwänze gewaschen, abgetrocknet, in 1 Zoll lange Stücke gehackt und in ungefähr 2 Eßlöffel

gelbgewordener Butter angeröstet. Dazu fügt man etwas zerschnittenes Suppengrün — Mohrrübe, Sellerie, Petersilienwurzel, Porree — und etwas in Würfel oder Scheiben geschnittenen rohen Schinken, läßt alles anbraten, fügt 1—1⅛ Quart Wasser dazu und verkocht die Suppe 15—20 Minuten. Dann wird noch etwas Fleischbrühe, Knochenbrühe oder im Notfall Wasser mit Salz und Butter hinzugefügt und dies alles langsam gekocht, bis das Fleisch weich ist, worauf es herausgenommen und warmgehalten wird. Die Suppe rührt man durch ein Sieb. Man verkocht sie mit einer bräunlichen Mehleinbrenne, fügt etwas Madeira oder Portwein, auch etwas Cayenne-Pfeffer oder Champignon-Catchup dazu, schmeckt ab und gibt die vom Knochen sorgfältig abgelösten Fleischstücke in die Suppe, läßt alles gut heiß werden und richtet in erwärmter Terrine an.

Reissuppe mit Tomaten — Rice Soup with Tomatoes

Von guten, mit weichem sauberen Tuch abgewischten zerschnittenen Tomaten kocht man, möglichst ohne Wasserzusatz, eine dickflüssige Marmelade, die durch ein Sieb gestrichen wird. 5 Unzen gut gespülten, abgetropften, gebrühten und wieder abgetropften Reis kocht man in Wasser nebst Butter und Salz weich, sodaß eine sämige, nicht zu dickflüssige Suppe entsteht, die man nach Salz und Pfeffer abschmeckt. Dazu rührt man nach und nach den Tomatenbrei und läßt alles gut verkochen. Beim Anrichten kann man 1—2 Löffel geriebenen Parmesankäse hineinstreuen.

Suppe mit Schinkenklößchen — Soup with Ham Dumplings

Drei Weißbrote (5 Unzen) werden fein geschnitten, eine Prise Salz dazu gegeben. Etwa 5 Unzen gesottener Schinken wird fein gehackt, drei ganze Eier mit ½ Tasse Milch gut abgeklopft, Schinken und Brot damit angefeuchtet und eine halbe Stunde zugedeckt stehen gelassen. Dann wird alles noch einmal durchgerührt und wieder eine halbe Stunde stehen gelassen. Zuletzt streut man

zwei Eßlöffel Mehl darauf, rührt durcheinander und formt kleine Klößchen, die in siedender Fleischbrühe eine halbe Stunde gesotten werden.

Biskuitsuppe **Biscuit Soup**

5 Eßlöffel Butter werden schaumig abgerührt, vier Eidotter langsam nacheinander daran gerührt, sechs Eßlöffel Mehl und ein wenig Salz dazu gegeben. Zuletzt wird von den sechs Eiweiß ein steifer Schnee geschlagen und leicht darunter gehoben. Dann bestreiche man eine Pfanne mit Schmalz, gebe die Masse hinein und backe sie im Rohr dreiviertel Stunden schön gelb. Nach dem Erkalten werden kleine viereckige Stückchen daraus geschnitten, in die Suppenschüssel gelegt und mit kochender Fleischbrühe übergossen.

Reissuppe mit Huhn **Rice Soup with Chicken**

Ein Huhn und 1 Pfund Rindfleisch werden mit Wasser, Salz, Petersilie, einer gelben Rübe, etwas Sellerie zum Feuer gesetzt und weich gekocht. Dann wird die Brühe abgegossen und in dieser Reis nach Belieben gesotten. Ist der Reis weich, wird das Huhn in kleine Teile geschnitten, in die Suppe gelegt, ein wenig damit aufgekocht und dann angerichtet.

Spargelsuppe **Asparagus Soup**

Ungefähr zwanzig Stück dünne Spargel werden geputzt, soweit sie weich sind, in längliche Stücke geschnitten, gewaschen und in siedendem Salzwasser weich gekocht. Währenddessen wird ein Stückchen Butter mit etwas Mehl gelb geröstet, mit Fleischbrühe aufgegossen und gut ausgekocht. Der Spargel wird mit angeröstetem Brot in die Suppenschüssel gebracht und die Brühe, mit zwei Eigelb legiert, darüber gegossen.

Kartoffelsuppe **Potato Soup**

Acht große rohe Kartoffeln werden abgeschält und in Salzwasser weich gekocht. Dann wird das Wasser ab-

geseiht, ein Stückchen Butter hinein gegeben, ganz fein verrührt, mit Fleischbrühe aufgefüllt, hernach durch ein Sieb oder einen Seiher in einen Tiegel gegossen, wonach man es aufkochen läßt. Vor dem Anrichten werden zwei Eidotter in der Suppenschüssel mit einem Löffel Milch oder Wasser verklopft und die Suppe damit legiert, und in Würfel geschnittenes und in Schmalz geröstetes Brot hineingegeben.

Feine Hühnersuppe **Chicken Soup**

Man kocht ein Huhn mit etwas Salz und verschiedenen Wurzeln weich und zerteilt es. Dann läßt man ein eigroßes Stück Butter zergehen, Zwiebeln darin anlaufen und gibt zwei Kochlöffel Mehl dazu. Sind die Zwiebeln gelb, rührt man langsam die kochende Brühe des Huhns daran, fügt etwas Weißwein, Zitrone und, wenn nötig, Essig bei und zieht das Ganze mit zwei Eigelb ab. Nun löst man das Fleisch des Huhns ab und gibt noch kleine Semmelklößchen, Spargel usw., schön geschnitten, an die Suppe.

Kartoffelpuree-Suppe **Potato Purée Soup**

Man schneide ganz dünn etwas Sellerie, Poree, Petersilie und ein Stückchen gelbe Rübe, lasse in einer Kasserole etwas Butter zerschmelzen, gebe obiges hinzu und röste es, staube mit ganz wenig Mehl an und fülle mit Fleischbrühe auf, gebe etwas Salz dazu. Während der Zeit schäle man sechs große Kartoffeln, wasche sie und schneide sie in Stückchen und lasse sie weich kochen. Man gebe 2 bis 3 Eidotter in die Suppenschüssel, verrühre sie mit etwas kalter Suppe und gebe die durch ein feines Sieb gestrichene Suppe darüber. Gebratene Bratwürste und angeröstete Brotschnitten können in die Suppe gegeben werden.

Pilzsuppe mit Röstbrotwürfeln **Mushroom Soup**

Grätengerüste von Fisch werden mit Suppengrün und Zwiebeln in leichtem Salzwasser tüchtig ausgekocht, darauf durchgeseiht. Pilze werden sauber gewaschen, in Scheiben

geschnitten und in Fett mit einer feingeschnittenen Zwiebel im eigenen Saft weichgedünstet und hierauf durch die Hackmaschine gedreht. Unterdessen macht man eine helle Mehlschwitze, füllt mit der Fischbrühe zu sämiger Suppe auf, gibt das Pilzpüree hinein, läßt gut durchkochen, schmeckt mit Salz und Suppenwürze ab und richtet über Röstbrotwürfeln an. Zwei in Milch oder Sahne verquirlte Eigelb verfeinern die Suppe.

Wiener Butternocken — **Vienna Butter Dumplings**

Man rührt einen guten Kochlöffel voll Butter schaumig, gibt ein ganzes Ei dazu, rührt weiter, dann etwas Salz daran und soviel gesiebtes Mehl, als die Masse aufnimmt (der Teig darf nicht fest werden), rührt alles zusammen und läßt die Masse zugedeckt an einem kühlen Ort ruhen. Nach ungefähr einer halben Stunde sticht man mit dem Kaffeelöffel längliche Nocken aus dem Teig und legt sie in siedende Fleischbrühe (man nehme dazu einen breiten Topf, damit sie Platz zum Aufgehen haben), deckt immer gleich den Deckel darauf und läßt die Nocken langsam 10 Minuten kochen.

Knochensuppe — **Bone Soup**

Uebrig gebliebene Knochen vom Kalbsbraten werden in kleine Stücke zerschlagen, in einem Stück Butter oder Abschöpffett solange gedünstet, bis sie Farbe haben, hierauf mit 1 bis 2 Kochlöffel Mehl, je nach der Menge der Knochen, angestaubt, das Mehl so lange geröstet, bis es auch hellgelb ist, dann angegossen mit kochender Fleischsuppe. Hat die Suppe tüchtig gekocht, wird sie geseiht und mit angerösteten Weißbrotschnitten serviert.

Biersuppe — **Beer Soup**

Ein Quart Bier macht man kochend und schäume es gut ab. Dann schlage man sechs bis acht Eidotter, mit ½ Tasse Zucker in einem Topf recht gut ab und gieße das siedende Bier unter beständigem Rühren daran, zuletzt noch sechs Löffel Milch. Ueber angeröstetem Brot wird sie angerichtet.

Grünerbsen-Suppe **Green Pea Soup**

Man nehme ein Pint grüner Erbsen, wasche sie rein und bringe sie in einen Tiegel, in dem ein Stück Butter zerlassen ist, salze sie ein wenig und lasse sie mit einem Löffel Suppe solange dünsten, bis sie ganz weich sind. Dann staube man zwei Kochlöffel Mehl daran, fülle sie langsam mit guter Fleischbrühe auf, lasse sie noch eine halbe Stunde kochen, treibe sie dann durch ein Sieb. Hat die Suppe wiederum ein wenig aufgekocht, so wird sie mit zwei Eidottern und etwas Wasser legiert und über angeröstetem Brot angerichtet.

Linsensuppe **Lentil Soup**

¼ Pint Linsen kocht man weich, treibt sie durch ein Sieb, gibt sie mit ihrer Brühe in gelbes Einbrenn von Butter oder Schweineschmalz mit feingeschnittener, angelaufener Zwiebel, verdünnt sie mit Suppe oder Wasser und säuert sie mit ein wenig Essig. Man kann die Suppe mit Pfeffer würzen.

Tomatensuppe **Tomato Soup**

Ein gutes Stück Butter wird mit einer Zwiebel hellgelb gedämpft, dann 5 bis 6 in Viertel geschnittene Tomaten darin weich geschmort. Dazu kommen 4 Scheiben zerschnittenes Weißbrot, das nötige Salz und soviel Wasser oder Fleischbrühe, daß es 6 Teller Suppe gibt. Die Suppe muß 1½ bis 2 Stunden kochen. Statt Weißbrot kann auch Mehl, welches man gleich mit Butter anschwitzt, oder Reis zum Bündigmachen benützen. Will man die Suppe noch verfeinern, rührt man sie zuletzt mit 2 in etwas Weißwein verquirlten Eigelb ab.

Sagosuppe mit rotem Wein **Sage Soup with Wine**

Sago wird zweimal mit heißem Wasser abgebrüht, mit heißem, weichem Wasser aufs Feuer gebracht, mit einem Stückchen Zimt weich gekocht, was etwa 2 bis 2½ Stunden dauert (Perlsago, welcher aus Kartoffelmehl bereitet ist, bedarf nicht des Abgießens und nur einer Viertelstunde Kochens). Dann gibt man die gleiche Menge

Rotwein dazu, süßt die Suppe gehörig mit Zucker, läßt sie zum Kochen kommen, gibt einige Zitronenscheiben hinein und richtet sie an. Man gibt Biskuit oder frischen Zwieback dazu.

Gemüsesuppe **Vegetable Soup**

In Würfel geschnittene weiße Rüben, schräg geschnittene grüne Bohnen und Kohlrabi schwitzt man eine Viertelstunde in Butter und kocht sie dann mit soviel siedender Fleischbrühe, als man Suppe braucht, weich, aber nicht entzwei, und fügt kurz vor dem Anrichten noch einige weichgekochte Kartoffeln, einige Blumenkohlröschen, Kohlherzen und besonders den Brei von 6 großen reifen Tomaten zu, und würzt mit Pfeffer und Salz, Muskatblüte und Petersilie.

Bayerische Suppe **Bavarian Soup**

2½ Unzen Gerstengrütze schwemmt man ab, 2½ Unzen trockene Erbsen hat man am Tage vor dem Gebrauch eingeweicht, mischt beides miteinander, setzt es mit Wasser auf und läßt es gut aufquellen. 2⅛ Unzen Reis wäscht man, brüht ihn und setzt ihn mit einer würfelig geschnittenen Sellerieknolle und zwei zerteilten Petersilienwurzeln mit zwei Quart Fleischbrühe aus Bouillonwürfeln auf, kocht ihn langsam eine Stunde und gibt dann Gerstengrütze und Erbsen noch hinzu. Die Suppe muß dann noch eine halbe Stunde langsam weiterkochen und wird darauf durchgeschlagen. Man setzt der fertigen Suppe ein Glas leichten Weißwein zu, schmeckt sie mit Pfeffer ab und legt in dicke Scheiben geschnittene Brühwürstchen hinein.

Hirnsuppe **Brain Soup**

Ein gut gewässertes, enthäutetes Hirn wird einmal in angesäuertem Salzwasser aufgekocht und hierauf fein gehackt. Dann wird das feingehackte Hirn mit 7 Eßlöffeln Mehl und 2 Eßlöffeln Butter durchgedämpft, worauf man es mit 2 Quart kalter guter Fleischbrühe ablöscht und glatt gerührt eine Viertelstunde gut durch-

kocht. Beim Anrichten zieht man die Suppe mit zwei Eidottern ab und würzt sie mit Muskatnuß (Nutmeg).

Königinsuppe **Soup à la reine**

Eine alte Henne wird zugerichtet, mit 4 Quart Fleischbrühe zugesetzt, gut zugedeckt und weich gekocht. Nun wird die Henne herausgenommen, abgehäutet, die Brust herausgeschnitten, beiseite gelegt, das übrige Fleisch von den Knochen gelöst, fein gewiegt oder durch die Fleischmaschine getrieben, dann durch ein Drahtsieb gestrichen, mit 2 Eigelb und 2 Eßlöffel Sahne vermengt und zu der in Würfeln geschnittenen Brust in die Suppe getan. Nun röstet man 7 Eßlöffel Mehl mit 4 Eßlöffeln Butter schön hellgelb. Mit der Hühnersuppe angerührt, läßt man es dann eine halbe Stunde kochen. Unter fortwährendem Rühren wird hierauf die kochend heiße Brühe an das Püree gegeben und sofort serviert. Frische grüne Erbsen, Spargelköpfe, Blumenkohl oder gemischte Gemüse geben hierzu gute Einlagen ab.

Gänseklein-Suppe **Goose Giblets Soup**

Die Füße, die Flügel, sowie auch der Kopf einer Gans werden mit kochendem Wasser gebrüht und dann sauber geputzt. Hierauf dämpft man sie mit dem ebenfalls gut gereinigten Magen, dem Herz und dem Hals mit kleingeschnittenem Wurzelwerk in gutem Fett von allen Seiten an, dann würzt man mit Salz und Pfeffer, stäubt 2 Eßlöffel voll Mehl darüber und löscht, nachdem dies angezogen hat ,mit 2½ bis 3 Quart Wasser oder Fleischbrühe ab und kocht alles zusammen gut weich. Hierauf wird das Fleisch von den Knochen abgemacht und klein geschnitten. Dann wird die Brühe durchpassiert und wieder zum Kochen gebracht. Währenddem hat man 1—2 Eidotter mit 1—2 Eßlöffeln süßem Rahm in der Suppenschüssel verquirlt und das kleingeschnittene Fleisch des Gänsekleins hinzugegeben. Die kochend heiße Suppe wird dann unter Rühren hinzugegossen und sofort zu Tisch gebracht. — Ebenso bereitet man Truthahnklein zu.

Russische Sauerkrautsuppe **Russian Sauerkraut Soup**

Von einem beliebigen Stück Rindfleisch wird eine hinreichende Menge Fleischbrühe gekocht. Darauf läßt man reichlich Butter mit soviel Mehl als nötig ist, die Suppe zu binden, gelblich werden und rührt es nach dem Herausnehmen des Fleisches hinzu. Dann wird etwas gutes, klein gehacktes Sauerkraut nebst Pfeffer hinzugefügt, gut durchgekocht, die Suppe mit etwas dicker Sahne abgerührt und mit dem in kleine Stücke geschnittenen Fleisch angerichtet. Die Suppe muß ganz sämig sein.

Braune Bouillon mit Eiern **Brown Buillon with Eggs**

Ein Quart Wasser wird mit einer Tasse voll Essig und etwas Salz zum Sieden gebracht. Nun schlägt man ein Ei vorsichtig dicht über der Kasserole in das Wasser und zieht mit einem Löffel das Eiweiß zusammen, damit das Ei möglichst rund bleibt. Ist das Eiweiß fest geworden, so nimmt man das Ei mit einem Schaumlöffel heraus und legt es in die Suppenschüssel, gibt kräftige, braune Fleischbrühe daran und serviert geröstete Weißbrotscheiben dazu. 3 bis 4 Eier kann man nacheinander einschlagen und fertigkochen. Kochdauer der Eier 5 Minuten.

Um braune Fleischbrühe zu erhalten, röste man klein geschnittenes Wurzelwerk in etwas Butter unter ständigem Rühren schön braun, löscht mit dem nötigen Wasser ab, fügt das Rindfleisch und die übrigen Zutaten hinzu und kocht wie gewöhnliche Rindsuppe.

Rumford'sche Suppe **Rumford Soup**

3. Portionen. Man zerhackt einige frische und Bratenknochen, setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, tut etwas Schweine- oder Rindfleisch, etwas mageren Speck (bacon) dazu und läßt alles so lange kochen, bis es weich ist, gießt die Brühe durch ein Sieb, salzt sie und läßt sie wieder kochen. Nun nimmt man auf 2 Quart Brühe 3 Eßlöffel Graupen, kocht sie mit etwas Wasser und Butter sämig und tut sie in die Brühe; dasselbe geschieht mit 3 Eßlöffel Erbsen, die weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen werden. Geschälte und in Stücke geschnittene Kartoffeln

kocht man in Wasser halb gar, tut sie in die Suppe, läßt sie vollends gar kochen und gibt sie mit etwas kleingehackter Petersilie über das kleingeschnittene Fleisch. Man kann auch übrig gebliebenen Erbsbrei, Reis, Bohnen und Hirse benützen, jedesmal nimmt man aber Kartoffeln dazu.

Nudelsuppe **Noodle Soup**

2. Portionen. 1 Ei, 1 Teelöffel Wasser, 1 Messerspitze Butter werden mit Mehl auf dem Nudelbrett zu einem festen Teig gemacht, der ohne zu unterstäuben, fein ausgerollt wird. Nachdem er eine Weile abgetrocknet ist, werden feine Nudeln geschnitten und zum Trocknen auseinander gestreut. Will man die Suppe klar erhalten, so spült man die Nudeln, ehe man dieselben in die kochende Fleischbrühe fallen läßt, kalt ab. Man kocht die Nudeln ½ Stunde. Gehackte frische Petersilie schmeckt sehr gut in der Suppe. Makaroni- und Nudelflockensuppe (Macaroni Soup) werden auf dieselbe Art gekocht. Nudelflocken werden aus ausgerolltem Nudelteig in halbzöllige Vierecke geschnitten.

Chinesische Suppe **Kimlo Soup**

Ein Gericht für 2 Personen oder 6 Portionen Suppe. Ein Suppenhahn wird zerteilt und mit etwas Wurzelwerk und Salz 1½ Stunden gekocht; dann mischt man 2 Kaffelöffel fein gewiegte Zwiebel, ½ Teelöffel fein zerriebenen Kümmel, 1½ Teelöffel fein zerriebenen Koriander gut untereinander, schwitzt alles in Butter gar, fügt dann die Brühe und das in kleine Stücke geschnittene Fleisch, sowie etwas fein geschnittene gekochte Zuckerschoten, Welschkohl (cabbage) und Sellerie hinzu.

Erbsenmehlsuppe **Pea-Flour Soup**

Etwa ¼ Pfund Erbsen-, Linsen- oder Bohnenmehl werden mit Wasser zart angerührt, aufs Feuer gestellt und bis zum Kochen fleißig gerührt. Die Suppe kocht leicht über. Man läßt sie dann etwa eine halbe Stunde leicht kochen, beliebig gibt man etwas Wurzelgemüse

dazu. Kurz vor dem Anrichten salzt man, gibt ein Stück süße Butter in die Suppe oder richtet sie über geröstete Brotwürfeln an. Man kann auch weniger Mehl nehmen und etwas Suppeneinlage von Teigwaren mitkochen.

Florentiner Suppe **Florentine Soup**

Aus dem losgelösten Knochen der Schalrippe wird mit Suppenwurzeln eine leichte Brühe gekocht, die man entfettet, durchseiht und in der man mehrere Bouillonwürfel löst. In diese Brühe legt man in Scheiben geschnittene, vorher in etwas Butter gar geschmorte Tomatenscheiben und ganz klein gebrochene, in Salzwasser für sich gargekochte dünnste Makkaroni (Spaghetti) und reicht zu der Suppe extra geriebenen Parmesankäse.

Gebrannte Mehlsuppe mit Petersilie **Flour Soup with Parsley**

Man läßt 2½ Eßlöffel Butter über kleinem Feuer kochend werden, rührt 3—4 Löffel Mehl hinein und rührt so lange, bis es zu steigen beginnt. Dann fügt man unter stetem Rühren 1½ Quart siedendes Wasser und etwas Salz dazu, läßt das Ganze zu sämiger Suppe kochen, gibt eine Obertasse saure Sahne dazu und zerquirlt zuletzt die Suppe mit 2 bis 3 Löffeln feingehackter Petersilie.

Gräupchensuppe mit Schinken und Kartoffeln **Barley Soup with Ham and Potatoes**

Die nötigen Graupen (für jede Person ein Eßlöffel voll) werden abgeschwemmt, abgegossen und nebst etwas Butter, zerschnittenem Porree, Mohrrüben und Salz in Wasser sehr langsam über gelindem Feuer und in weiß emaillierter Kasserole weichgequellt. Dann fügt man heiße, leichte helle Brühe oder Knochenbrühe dazu und läßt alles noch etwas durchkochen. Inzwischen hat man eine Handvoll Kartoffeln geschält, in Scheiben geschnitten und in Salzwasser halb gar gekocht, gießt sie ab, gibt sie in die Graupenbrühe und läßt sie darin vollends weich werden, schmeckt mit Salz und Pfeffer ab und verquirlt die Suppe mit 2 Eidottern, die man in etwas Milch oder

Wasser klargerührt hat. Beim Anrichten tut man eine beliebige Menge kleingehackten Schinken (gekochten oder rohen oder Lachsschinken, eventuell die unansehnlichen Reste von einem Schinkenknochen) in die Suppe.

Bohnensuppe **Bean Soup**

2 Portionen. 1 Obertasse kleine weiße Bohnen werden über Nacht eingeweicht, mit kaltem Wasser auf das Feuer gesetzt läßt man sie 1½ Stunden kochen, dann drückt man sie durch den Durchschlag und setzt sie wieder mit 1½ Quart heißem Wasser, sowie etwas Sellerie, Petersilienwurzel und Lauch auf das Feuer und läßt sie 2—3 Stunden kochen. Man kann nicht nur Bratenreste, Schweine- oder Rindfleisch, geräucherten Schinken, durchwachsenen Speck, sondern auch eine nicht zu stark geräucherte Wurst, welche man vorher mit warmem Wasser abgerieben hat, darin kochen. Legt man ½ Stunde vor dem Anrichten noch einige geschälte Kartoffeln hinein und läßt dieselben darin gar kochen, so erhält man eine sehr nahrhafte Suppe.

Sauerampfersuppe **Sorrel Soup**

2 Portionen. Man nimmt 1 Pint gut gelesenen und abgespülten Sauerampfer, hackt ihn fein, tut etwas Butter und Mehl in eine Pfanne; wenn die Butter geschmolzen, fügt man den Sauerampfer bei und rührt 1 Minute, gibt 3 Pint Fleischbrühe oder Wasser, Salz und Pfeffer bei und kocht 5 Minuten. Man rührt 1 Eigelb, tut es in die Suppenschüssel und gießt unter fortwährendem Umrühren die kochende Suppe langsam hinein. Man gibt geröstetes Weißbrot dazu.

Rhabarbersuppe **Rhubarb Soup**

2. Portionen. In 1 Quart Wasser und 1 Tasse Wein kocht man 1 Teller klein geschnittene Rhabarberstengel, Schale und Saft einer halben Zitrone, etwas Salz und Zimmt ½ Stunde; dann rührt man alles durch ein Sieb, gibt einige alte Zwiebacke oder etwas Weißbrot und Zucker hinzu und rührt 2 Eidotter hinein. Das

Eiweiß rührt man zu Schnee, legt es löffelweise auf die Suppe, bestreut sie mit Zucker und reicht Zwieback dazu.

Kirschsuppe — Cherry Soup

2 Portionen. Vier Kirschen (1 Quart süße und saure) werden ausgesteint und in 1 Quart kochendem Wasser mit 2 Eßlöffeln Sago, Zucker und 1 Stückchen Zimmt ½ Stunde gekocht und dann durch ein Sieb gerührt. Anstatt des Sago kann man auch 2 Teelöffel Corn Starch, im Wasser aufgelöst, nehmen. Man gibt Zwieback dazu.

Apfelweinsuppe — Cider Soup

2 Portionen. 1 Pint Cider wird mit 1 Tasse Wasser zum Kochen gebracht; man gibt 1 Teelöffel in Wasser aufgelöste Corn Starch, etwas Zucker und 1 Eigelb hinzu und richtet über geröstetes Weißbrot oder Zwieback an.

Milchkaltschale — Cold Milk Soup

2 Portionen. Man bringt 1 Quart Milch mit 1 Eßlöffel Corn Starch, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Zitronenschale oder Vanille, einigen recht fein gestoßenen süßen Mandeln (die man in ein Muslinläppchen bindet) oder 2 frischen Pfirsichblättern und etwas Salz, zum Kochen, rührt 1 Eidotter hinein und stellt sie bis zum Anrichten kalt.

Erdbeerkaltschale — Cold Strawberry Soup

2 Portionen. 1 Quart Erdbeeren werden gelesen, schnell gewaschen und auf dem Durchschlag abtropfen gelassen. Die Hälfte davon legt man in eine Schüssel und gibt ½ Tasse Zucker darüber. Die andere Hälfte der Beeren streicht man durch ein feines Sieb, rührt 1 Tasse Wasser und 2 Tassen Milch oder ½ Flasche leichten Weiß- oder Rotwein und 1 Eßlöffel Zitronensaft dazu und stellt sie 1 Stunde kalt. Dann gibt man die andere Hälfte Erdbeeren hinzu.

Fische

Barsch auf holländische Art — Hollandaise Perch

Die Barsche werden nur auf dem Bauch mit einem Reibeisen geschuppt, so ausgenommen, daß Milch und Leber darin bleiben. Gut gespült und etwa 5 Minuten in wenig kochendem Salzwasser gekocht, in welchem man zuvor ein Stückchen Butter und einige Pfefferkörner sowie Petersilienwurzeln, mit grünen Blättern, hat weich kochen lassen. Die Petersilienwurzeln werden mit dem Barsch und dem Wasser, in welchem sie gekocht wurden, recht heiß zur Tafel getragen.

Gibt man sie ohne Wurzelwasser zu Tisch, so reicht man geschmolzene Butter nebst gewiegter Petersilie, geriebenem Eigelb und Senf zu den Fischen.

Forellen blau gesotten — Boiled Trout

Die Forellen werden, wie fast alle Fische, welche blau gekocht werden sollen, nicht geschuppt, nur ausgeweidet und so wenig als möglich mit der Hand berührt, damit der Schleim, der das Blauwerden hervorbringt, nicht von den Schuppen abgewischt wird. Nach dem Abspülen lege man sie auf eine flache Schüssel und gieße heißen Essig darüber. Zugedeckt bleiben sie sodann eine halbe Stunde ruhig liegen, wobei sie blau werden. In kochendes Salzwasser gibt man die Forellen mit dem Essig hinein, läßt sie zugedeckt 6—12 Minuten stehen. In dieser Zeit dürfen die Fische nur ziehen, nicht kochen. Die Forellen sollen sehr heiß serviert werden, entweder mit heißer oder kalter Butter. Die Butter darf beim Schmelzen nicht kochen. Für die Forellen wird sehr viel Salz benötigt.

Hecht blau gesotten — Boiled Pike

Am besten eignen sich kleine Hechte. Nach dem Ausweiden biegt man den Schwanz in das Maul, so wenig

wie möglich dabei den Fisch in den Händen haltend. Dann behandelt man sie genau wie die Forellen und kocht sie etwas länger. Beim Anrichten verziert man die Hechte mit Petersilienblättern sowie einigen Zitronenscheiben und gibt mit der heißen Butter zugleich geriebenen, mit Essig und etwas Zucker und hartgekochten Eiern angerührten Meerrettich dazu. Die Leber, welche als das Feinste am Hecht gilt, werde nicht vergessen, auch nicht, zuvor die Galle davon vorsichtig abzuschneiden.

Hecht auf englische Art — Pike, English Style

Hier schneidet man den Hecht in Stücke und kocht ihn in siedendem Salzwasser mit etwas Essig, Butter und Gewürz weich, bestreut ihn mit geriebenem Meerrettich und übergießt ihn mit sehr viel brauner Butter.

Gebackener Hecht — Baked Pike

Die Hechte werden gut gereinigt, die großen gespalten und in Stücke geschnitten, dann macht man Schnitt an Schnitt der Breite nach, doch nur durch die obere Haut und salzt sie. Nach ½ Stunde trocknet man sie ab, wendet sie im Ei und Weißbrotkrumen, läßt sie in einer offenen Pfanne, worin reichlich Butter gekocht wurde, hellbraun werden. Damit der Fisch nicht wiederum weich wird, darf man ihn nicht eher backen, als bis es Zeit ist, ihn zu servieren.

Stockfisch mit Tomaten — Codfish with Tomatoes

Ein vorbereiteter Stockfisch wird enthäutet, entgrätet und in Stückchen zerpflückt. Einige Zwiebeln und reife Tomaten werden in Scheiben geschnitten, etwas Petersilie gehackt und dies miteinander in Butter weich gedünstet. Man fügt den Stockfisch dann hinzu und dünstet alles zusammen noch 10—15 Minuten. Das Gericht wird in der Mitte einer Schüssel angerichtet und mit Kartoffelbrei umgeben.

Kabeljau gerollt **Codfish, Rolled**

Man nimmt mehrere kleine Kabeljaue, schneidet sie nach dem Vorbereiten der Länge nach durch, löst die Stücke aus Haut und Gräten und teilt sie in 2 oder 3 Teile, je nach der Größe der Fische. Man bereitet von den Fischabfällen mit feinen Kräutern, saurer Sahne, Eiern, Salz, Pfeffer und Brot eine Farce, streicht diese auf die zerschnittenen Fischstücke, rollt sie auf, wickelt sie in mit Butter bestrichenes Papier, übergießt sie in einer flachen, mit Butter bestrichenen Pfanne mit Weißwein, Fleischbrühe und feinen Kräutern und bäckt sie ¾ Stunde langsam im Ofen.

Gekochte Lachsschnitten **Boiled Salmon Steaks**

2 Portionen. 1½ bis 2 Pfund Lachs wird in 2 Zoll dicke Scheiben geschnitten, mit ein wenig Salz bestreut, in eine Serviette eingeschlagen und in kochendem Wasser 20 Minuten lang gesotten. In das Wasser gibt man 1 Teelöffel Salz, 1 Löffel Essig und einige Gewürzkörner. Man serviert Essig und Oel oder heiße geschmolzene Butter mit gehackter Petersilie dazu. Halibut Steak kocht und serviert man auf dieselbe Art.

Schellfisch mit Linsen **Haddock with Lentils**

2 Portionen. 2 Pfund Schellfisch wird in Salzwasser mit Wurzelwerk gekocht, entgrätet, zerpflückt und mit in Fleischbrühe weich gekochten und mit einigen Nelken sowie etwas Zwiebel gewürzten Linsen vermischt. Ebenso wohlschmeckend ist der Schellfisch, wenn mit Sauerkraut zubereitet.

Gekochter Stockfisch **Boiled Codfish**

2. Portionen. 1½ Pfund Stockfisch wird über Nacht in kaltes Wasser gelegt und 1 Stunde vor dem Essen in kleine Stücke zerpflückt. Man setzt ihn, mit kaltem Wasser bedeckt, auf den Ofen und läßt ihn nicht kochen, sondern nur wallen. (Starkes Kochen macht den Stockfisch hart.) Ist der Fisch weich, so gießt man das Wasser ab und ersetzt

es durch Milch, läßt einmal aufkochen, rührt 1 Löffel Mehl in kalter Milch glatt, fügt dies bei, sowie 1 Löffel Butter und 2 gut geschlagene Eier; Pfeffer und Salz nach Geschmack. Man gibt Salzkartoffeln oder junge Erbsen dazu.

Makrelen **Mackerels**

Die Makrelen sind weichliche fette Fische. Man nimmt sie möglichst nahe am Kopfe aus, wäscht sie und legt sie eine Stunde in starkes Salzwasser. Sie werden gewöhnlich ganz in kochendes Salzwasser gegeben, worin man sie 10 Minuten kochen oder ½ Stunde an der Seite des Feuers ziehen läßt. Nach Belieben kann man sie auch in Salzwasser mit Essig, Zwiebeln und Pfefferkörnern sieden. Beim Anrichten garniert man sie mit Brunnenkresse oder Petersilie und gibt geschmolzene Butter mit Senf und gehackter Petersilie dazu.

Weißfisch **Whitefish**

Mehrere Weißfische werden vorgerichtet und an beiden Seiten mit etwa ½ Zoll tiefem Einschnitt versehen, worauf man sie in eine mit Butter dick ausgestrichene Pfanne legt. Man bestreut sie mit Salz und Pfeffer, übergießt mit etwas Weißwein und der Brühe einiger Champignons, bestreut die Fische mit einer Mischung gehackter Champignons und Petersilie, bestreut sie mit geriebenem Weißbrot und bäckt die Fische in mittelheißem Ofen 15—20 Minuten.

Heilbutt gebacken **Baked Halibut**

Der Fisch wird in Scheiben zerteilt, gesalzen, erst in Mehl, dann in Ei und Brotkrumen gewendet und im schwimmenden Backfett goldbraun gebraten. Mit Remouladensauce zu servieren.

Fischreis **Rice with Fish**

¼ Pfund Reis kocht man in Salzwasser mit etwas Butter oder in Fleischbrühe steif und gar, kocht alsdann

3—4 Eier hart, schneidet das Weiße in Würfel und reibt das Gelbe durch ein Sieb. Inzwischen befreit man die Fischreste, die ungefähr ¾ Pfund betragen sollen, von Haut und Gräten und bricht sie in Stücke. Den gar gekochten Reis, die Fischstücke und Eiweißwürfel mischt man untereinander, verrührt alles mit 2 Eßlöffeln zerlassener Butter, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß über dem Feuer. Das geriebene Eigelb wird über die Speise gestreut.

Krebse **Crabs**

Die Krebse, die lebendig sein müssen, werden zuerst in kaltem Wasser mittels eines Handbesens sorgfältig gereinigt. Dann läßt man in einem unterdeß heißgewordenen Kessel ein kleines Stück Butter zergehen, gibt einen Guß Essig, Wasser, einen Bund Petersilie, zerstoßenen Pfeffer und Salz hinzu und gibt die Krebse, wenn das Wasser stark kocht, hinein und rührt einige Male um. Sobald sie nach 10—15 Minuten eine rote Farbe erhalten haben, werden sie vom Feuer genommen, pyramidenförmig über einer Serviette angerichtet und mit Petersilie garniert.

Austern gebacken **Fried Oysters**

Man tröpfelt etwas Zitronensäure und streut ganz wenig Muskatblüte auf die Austern, wendet sie in Ei und Muskatblüte und darauf in gestoßenem Zwieback um und läßt sie in einer sauberen Pfanne in kochender Butter steif werden. Ein eigentliches Braten macht die Austern hart.

Austern-Frikassee **Oyster Fricasee**

Man koche 2 Quart Austern mit Saft, etwas Bouillon und etwas Butter auf, läßt die Austern auf einem Sieb ablaufen. Man koche 2 Eßlöffel Butter mit 2 Eßlöffel Mehl gemischt und so viel von dem Saft der Austern auf, daß es eine sämige Sauce gibt. Diese mit vier Eigelb abziehen und gleich vom Feuer ziehen. Etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft dazu geben, dann die Austern

darunter mischen. Man fülle die Masse in gebutterte Muschelschalen, streue Semmelbrösel darüber und backe sie zehn Minuten im heißen Ofen. Mit Zitronenscheiben serviert.

Stockfisch mit Tomaten und Kartoffeln — Codfish with Tomatoes and Potatoes

Gut gewässerten Stockfisch läßt man, mit kaltem Wasser zugesetzt, ganz allmählich bis knapp ans Kochen kommen, dann nimmt man ihn heraus, enthäutet und entgrätet ihn und zerteilt ihn in nicht zu kleine Stücke. Eine feuerfeste Schüssel wird mit Butter ausgestrichen, dann gibt man eine Lage frisch abgekochte, in dicke Scheiben geschnittene, noch warme Kartoffeln hinein, darüber eine Lage Stockfisch. Inzwischen hat man eine Tomatensauce mit ziemlich viel in Scheiben geschnittenen Zwiebeln vermengt; die Zwiebeln müssen aber vorher mit einem kleinen Stückchen Knoblauch leicht gedünstet werden. Von dieser Sauce gibt man nun eine Schicht über den Stockfisch. Dann kommt eine Lage in Scheiben geschnittene rohe und entkernte Tomaten darauf, dann wieder Kartoffeln, Fisch, Sauce, Tomaten usw., sodaß Tomatensauce den Schluß bildet. Das Ganze bestreut man dann mit geriebenem Käse und Butterstückchen und bäckt es im Ofen bei mäßiger Hitze 30 bis 40 Minuten. Mit Zitronensaft beträufelt, gibt man dieses wohlschmeckende Gericht in der Schüssel, in welcher man es zubereitete, zu Tisch.

Gekochter Stockfisch — Boiled Codfish

2 Portionen. 1½ Pfund Stockfisch wird über Nacht in kaltes Wasser gelegt und 1 Stunde vor dem Essen in kleine Stücke zerpflückt. Man setzt ihn, mit kaltem Wasser bedeckt, auf den Ofen und läßt ihn nicht kochen, sondern nur wallen. (Starkes Kochen macht den Stockfisch hart.) Ist der Fisch weich, so gießt man das Wasser ab und ersetzt es durch Milch, läßt einmal aufkochen, rührt 1 Löffel Mehl in kalter Milch glatt, fügt dies bei, sowie 1 Löffel Butter und 2 gut geschlagene Eier; Pfeffer und Salz nach Geschmack. Man gibt Salzkartoffeln oder junge Erbsen dazu.

Marinierte Heringe **Pickled Herrings**

Schöne, große Heringe (Milchner) werden gewaschen und 24 Stunden in Wasser gelegt. Dann trocknet man sie ab, häutet sie, schneidet einen schmalen Streifen vom Bauch ab, nimmt die Milch heraus, entfernt die Eingeweide und legt die Fische in einen irdenen Topf. Die Milch zerrührt man mit etwas Essig recht fein und tut sie zu den Heringen in den Topf. Hierauf kocht man die erforderliche Menge Essig (2 Teile Essig mit 1 Teil Wasser verdünnt), legt auf die Heringe einige Scheiben geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, Pfeffer-, Gewürz- und Senfkörner und gießt den Essig lauwarm darüber; wenn erkaltet, bindet man den Topf gut zu. Nach 24 Stunden sind sie zum Gebrauch fertig und halten sich 6 Wochen. Kartoffeln in der Schale sind die beste Beilage.

Fisch-Croketten **Fish Croquettes**

2 Portionen. ½ Pfund Fischüberreste werden enthäutet und entgrätet. Dann zerpflückt man sie fein, gibt 1 eigroßes Stück geschmolzene Butter daran, sowie 1 feingeschnittene und in Butter weich gedünstete Zwiebel, Salz, Cayenne-Pfeffer und soviel Rahm, daß die Masse die richtige Konsistenz zum Formen von Kroketten erhält. Diese letzteren werden dann mit etwas zerrührtem und gesalzenem Ei überstrichen, in Semmelkrumen umgedreht und schön goldbraun gebacken.

Fischpie **Fish Pie**

Die Fischreste werden gehäutet, entgrätet und zerstückelt; dann mit Salz, Pfeffer und Rahm vermischt, so daß es eine dickliche Masse wird. Frisch gekochte oder übrig gebliebene Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten. Nun buttert man eine Auflaufpfanne und füllt sie mit abwechselnden Lagen von Fisch und Kartoffeln, auf welch letztere man immer einige Stückchen Butter legt. Auf die letzte Lage wird Weckmehl gestreut und Butter verteilt. Man kann auch zwischen die Lagen je 1 in Scheiben geschnittenes, hartgesottenes Ei legen. Das Gericht wird im Ofen gebacken, bis die Kruste hellbraun ist.

Fleischspeisen

Rindfleisch

Rindsfilet — Beef Fillet

Hierzu wählt man das Lendenstück, befreit es von den Knochen, zieht die Haut ab, reibt es gut mit Salz und Pfeffer ein und läßt es wenigstens eine Stunde ruhen. Dann spickt man es. In eine Bratpfanne gibt man 3 große Zwiebeln, Petersilie und eine in Scheiben geschnittene gelbe Rübe. Dann legt man das Fleisch hinein, legt ein Stückchen Butter darauf, gießt zwei Löffel Wasser, besser Fleischbrühe, daran und bratet es, indem man es fleißig mit der eigenen Sauce übergießt und umwendet. Nach einer halben Stunde gießt man ein Glas roten oder weißen Wein daran und läßt es braten, bis es mürbe ist. Dann legt man das Fleisch heraus, schöpft das Fett von der Sauce, verrührt die Zwiebeln gut, treibt durch ein Sieb, indem man noch einen Löffel Suppe nachgießt und von einer halben Zitrone den Saft nimmt, kocht sie noch ein wenig auf, indem man das Fleisch hineinlegt, und schneidet dann das Fleisch in fingerdicke Scheiben. Man legt es dann auf der Platte wieder der Länge nach zusammen und gießt die Sauce darüber. — Dazu gibt man Makkaroni, geröstete Kartoffeln, auch in Salzwasser gekochten Blumenkohl.

Rindsbraten mit saurem Rahm — Roast Beef with Sour Cream Sauce

Ein Lendenstück wird gut geklopft, mit etwas Pfeffer und Salz eingerieben, drei bis vier Tage in Essig gelegt, täglich umgewendet, dann abermals mit Salz eingerieben und mit länglich geschnittenem Speck gespickt. Dann legt man in eine Pfanne ein wenig Butter oder Abschöpffett, drei Zwiebeln, eine gelbe Rübe, eine Selleriewurzel, alles

in Scheiben geschnitten, gibt ein wenig von dem Mark einer Zitrone und ein Schwarzbrotrindchen dazu. So läßt man es zwei Stunden braten, übergießt es fleißig und bestreicht es hie und da mit einem Löffel sauren Rahm. Sollte es zu stark einbraten, gießt man etwas Fleischbrühe nach. Dann nimmt man das Fleisch heraus, schöpft das Fett der Sauce ab, läßt die Zwiebeln gelb werden, staubt ein wenig Mehl daran, gießt etwas Fleischbrühe zu und läßt es, indem man das Fleisch wieder hineinlegt, noch aufkochen. Dann passiert man die Sauce durch ein Sieb. Das Fleisch wird in dünne Scheiben geschnitten, die Sauce darüber gegossen oder auch eigens dazu gegeben. Dazu gibt man Kartoffelsalat, Kompott oder nur geschälte, in Salzwasser gekochte Kartoffeln.

Pikante Rinderschnitzel — Beef Slices

Die Schnitzel werden aus dem zartesten Fleisch geschnitten, gut geklopft, mit Salz, Pfeffer und ein wenig Mehl bestreut und in recht heißer Butter auf beiden Seiten angebraten. In einer Pfanne läßt man Butter zergehen, röstet darin einen gehäuften Eßlöffel fein gehackten Speck, eine fein gehackte Zwiebel, drei gehackte Pilze, ein Teelöffel gehackte Kapern und ebensoviel Petersilie, sowie die Schale von einer viertel Zitrone, legt die angebratenen Schnitzel hinein, dämpft sie durch Zugießen von etwas saurer Sahne weich und würzt das Gericht. Man richtet dies mit undurchgerührter Sauce an, zu der 8 bis 10 Tropfen Maggi hinzugegeben werden.

Lendenbraten — Beef Tenderloin

Man klopft die Lende, häutet sie ab, spickt sie mit gutem Speck, salzt sie, gibt einige Scheiben Zwiebel, ein paar Stückchen gelbe Rübe, etwa 6 Pfefferkörner, ein Stück Butter, 4 Eßlöffel guten Weinessig, etwas Wasser dazu und bratet sie, bis sie weich ist. Dann gibt man noch etwas Zucker und ½ Pint guten sauren Rahm dazu, den man mit dem Ganzen gut verkochen läßt, daß es eine gelbliche,

nicht zu dicke Sauce gibt. Man schneide dann das Fleisch in Scheiben und begieße es mit der durch ein Sieb getriebenen Sauce.

Rinderzunge mit Sardellensauce — **Beef Tongue Sliced with Anchovies Sauce**

Die Zunge wird gesotten, abgehäutet und in fingerdicke Scheiben geschnitten. In einem Tiegel läßt man ein Stück Schmalz zergehen, gibt Mehl, soviel es annimmt, und etwas Zucker dazu und röstet schön braun. Kurz ehe das Einbrenn braun ist, gibt man einen Löffel fein gewiegte Sardellen hinein und läßt sie mitrösten, füllt dann unter ständigem Rühren mit guter Fleischbrühe auf, gibt etwas Essig und Pfeffer, einige Nelken, ein Lorbeerblatt, eine Zitronenschale, auch etwas Bratenbrühe daran und läßt die Sauce noch eine Viertelstunde kochen. Dann legt man die geschnittene Zunge hinein, kocht sie noch einigemale auf, legt sie dann heraus und gießt die Sauce durch ein Sieb darüber.

Hackbraten — **Minced Meat Roast**

Gleiche Teile von Rind-, Kalb- und Schweinefleisch werden fein zusammengehackt und entsprechend gesalzen. Hierauf wird etwas in Wasser geweichtes und gut ausgedrücktes Weißbrot dazu gegeben, ein ganzes Ei daran geschlagen, etwas fein geschnittene Zwiebel und etwas Pfeffer nebst fein geschnittenem oder geschabtem Speck dazu getan. Ist das Schweinefleisch schon recht fett, so ist wenig oder gar kein Speck nötig. Alles wird gut durcheinander gemischt, aus der Masse ein längliches Stück geformt, entsprechend Fett dazu gegeben und gebraten. Will man Sauce dazu haben, so wird, wenn das Fleisch gebraten ist, etwas Rahm darüber gegossen und gut aufkochen gelassen. Sollte die Sauce nicht sauer genug sein, so wird entsprechend viel Weinessig und etwas Zucker dazu gegeben. Dann läßt man wieder aufkochen.

Fleischklöße **Meat Balls**

Einhalb Pfund feinstes Roundsteak sehr fein gehackt, vorher alles Sehnige entfernt, dann zwei Unzen weich gerührte Butter hinzugetan, Salz, Muskat, zwei Eigelb, fast zwei Unzen in Milch geweichtes ausgedrücktes Brot mit hinzurühren, zuletzt Schaum der zwei Eier. Mit einem Löffel abstechen und fünf Minuten in Salzwasser kochen.

Sauerbraten **Sour Roast**

Ein schönes dickes Stück Roundsteak legt man im Sommer 2—4 Tage, im Winter 6—8 Tage in eine Marinade, die man wie folgt herstellt: Essig kocht man mit 2 Lorbeerblättern, 4—6 Nelken, Gewürz- und Pfefferkörnern auf. Ist der Essig zu stark, so verdünnt man ihn mit einem Drittel Wasser und gießt ihn dann kochend über das zuvor geklopfte und sauber abgewaschene Fleisch. Die Schüssel muß, um das Fleisch vor Beigeschmack zu schützen, ganz offen stehend an einem kalten Ort, fliegensicher aufbewahrt und das Fleisch täglich umgewendet werden. Vor der eigentlichen Zubereitung kann man den Braten, damit er saftiger wird, auf folgende Weise spicken: Man schneidet halbfingerlange, nicht zu dünne Speckstreifen, wälzt sie in einem Gemengsel von gestoßenem Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer, sticht mit einem spitzen Messer ins Fleisch, schiebt die Streifen hinein. Dann macht man in einem nicht zu weiten Topf reichlich gutes Fett und Butter recht heiß und gelb, legt den Braten hinein, läßt die entstehende Brühe offen rasch abdampfen und das Fleisch ringsum dunkelgelb werden, indem man dies im Fett öfters hin und her schiebt und umwendet, wozu einige Aufmerksamkeit gehört. Danach streut man einen Eßlöffel Mehl in das Fett, läßt es ebenfalls bräunen, gießt dann schnell soviel brausend kochendes Wasser seitwärts hinzu, als nötig ist, das Fleisch kaum zur Hälfte zu bedecken, und macht den Topf rasch zu, daß die Dünste nicht verloren gehen. Nach einigen Minuten gibt man zwei kleine Karotten, reichlich grob geschnittene Zwiebel, wenn man gerade hat auch zwei bis drei zerschnittene Tomaten,

ferner ein Stückchen Schwarzbrotrinde und etwas von der Marinade nebst ihrem Inhalt dazu. Fest zugedeckt läßt man den Braten 2—2½ Stunden langsam aber ununterbrochen dämpfen, wendet einmal und gießt, wenn nötig, etwas Wasser zu. Eine Tasse süße Sahne in der letzten halben Stunde hinzugefügt, macht die Sauce sehr mild. Beim Anrichten legt man den Braten auf eine erwärmte Schüssel und stellt ihn in den Ofen, bis die Sauce vollendet. Ist sie nicht sämig genug, gibt man ein wenig in Wasser glatt verrührtes Mehl hinzu. Ist die Sauce aber zu sauer und braun genug, fügt man eine Tasse Milch bei. Sodann rührt man sie scharf durch ein Sieb, läßt sie nochmals aufkochen, gibt etwas über den Braten und reicht den Rest nebenher. Kartoffelpüree, Spätzchen, Nudeln, Makkaroni passen sehr gut dazu.

Sauerbraten auf andere Art — Sour Roast, Another Style

Man brate sechs Pfund Roundsteak, welches vier Zoll dick geschnitten ist, in einer tiefen Pfanne in Butter auf beiden Seiten an. Man füge vier große Zwiebeln, eine Tasse Catsup, Schwarzbrotkruste oder ein Stückchen Lebkuchen und ein Lorbeerblatt dazu und lasse es zwei bis drei Stunden schmoren, wobei man ab und zu ein wenig kochendes Wasser dazu gibt, so daß es nicht anbrennt. Die letzte halbe Stunde bedeckt man das Fleisch mit Wasser. Nachdem das Fleisch gar ist, schneidet man es in ein Zoll dicke Stücke zum servieren. Man schwitze 1 Eßlöffel Schmalz und 1 Eßlöffel Butter mit ½ Tasse Mehl dunkelbraun und rührt mit kaltem Wasser eine sahnige Masse davon, die man zur Sauce gibt. Man gieße jetzt die Sauce durch ein Sieb über das geschnittene Fleisch, läßt alles noch einmal gut durch heiß werden und serviert mit Nudeln oder Kartoffelklößen.

Ungarische Schnitzel — Hungarian Cutlets

Man nehme zwei Pfund gutes Rindfleisch, am besten von den Lenden, schneide alle Knochen und Haut ab, und hacke es recht fein. Dann gebe man eine Messerspitze

Paprika daran und hacke das Nierenfett unter das Fleisch, bis es recht gut vermischt ist. Dann forme man zwölf kleinfingerdicke runde Schnitzel daraus und salze dieselben. Nachdem das Salz durchgedrungen ist, kann man dieselben in Ei und Reibbrot umwenden und braten.

Geschmortes Rindfleisch, Wiener Art **Vienna Roast**

Man schneidet aus dem Schlegel fingerdicke Scheiben, klopft sie auf beiden Seiten mürbe, würzt sie mit Pfeffer und Salz, durchzieht sie mit Speck und wendet sie leicht in Mehl um. Dann läßt man ein Stück Butter zergehen, legt die Schnitten hinein, gießt ein Glas Wein und soviel Wasser dazu, bis das Fleisch gut angefeuchtet ist. Dann läßt man es 3 Stunden zugedeckt langsam schmoren, indem man den Tiegel hie und da rüttelt und das Fleisch auch einmal umwendet. Ist es weich, wird es auf einer Platte angerichtet, die Sauce durch ein Sieb gegossen und etwas Zitronensaft daran gedrückt und über das Fleisch gegossen.

Esterhazy-Rostbraten **Esterhazy Roast**

Etwa 2 Pfund Rindfleisch, Rippenstück, läßt man sich in drei Teile teilen, klopft, salzt und pfeffert es, gibt in einen Tiegel zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln mit einem Stück Schweinefett und läßt es gut heiß werden, gibt auch noch eine Messerspitze voll Paprika dazu, verrührt alles gut und legt das Fleisch darauf. Nun dünstet man dieses gut weich, was in ungefähr einer Stunde geschehen ist. Den Saft läßt man noch gelb einbraten, gießt etwas Fleischbrühe daran, ebenso 3—4 Eßlöffel dicken sauren Rahm, nach Belieben etwas Essig. Nachdem die Sauce noch einmal aufgekocht ist, wird sie durch ein Sieb über das Fleisch auf einer Platte gegossen.

Beefsteak **Beefsteak**

Hierzu nimmt man das lange dünne Stück von der Lende, befreit es von den Knochen, zieht die Haut ab und schneidet es in zweifingerdicke Scheiben. Dieselben werden breit geschlagen, eine Stunde vor dem Braten mit

Salz und Pfeffer eingerieben. Dann legt man in eine flache Pfanne ein großes Stück Butter, die Beefsteaks darauf und bratet sie rasch acht bis zehn Minuten, wendet sie einmal um, legt sie auf eine Platte, gießt in die Butter, in welcher sie gebraten wurden, zwei Eßlöffel heiße Fleischbrühe, rührt ständig, bis die Sauce mehrmals aufkocht. Die Brühe gießt man über die Beefsteaks. — Hierzu gibt man geröstete oder in Salzwasser gekochte Kartoffeln. Man kann auch auf jedes Beefsteak ein Ei (sogenanntes Ochsenauge) legen und servieren. Oder man kann beim Anrichten in die Sauce zwei bis drei Eßlöffel Sardellenbutter (siehe dort!) geben und dieselben über die Beefsteaks gießen, oder während des Bratens auf jedes Beefsteak ein Stückchen Sardellenbutter legen. In diesem Fall sind die Beefsteaks aber sehr wenig zu salzen.

Büchelsteiner **Bavarian Stew**

Man nehme 2 Pfund Lendenfleisch und schneide es in ziemlich große Würfel, ferner 1/8 Pfund reingewaschenes Rindsmark in ganz dünne Scheiben, 6 große, rohe geschälte Kartoffeln in Scheiben, 2 mittelgroße Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln und Petersiliengrün und 2 gelbe Rüben, alles zusammen gewiegt. Obiges gebe man in einen Tiegel, und zwar als Unterlage einen Teil des geschnittenen Rindsmarks, darüber das Fleisch, das vorher mit Salz und Pfeffer bestreut wurde, dann die Wurzeln, dann eine Lage Kartoffeln, dann Fleisch, wieder Wurzeln und Kartoffeln, zuletzt Fleisch und oben auf den übrigen Teil des Rindsmarks etwas Fleischbrühe. Der Tiegel wird nun fest geschlossen und gekocht, bis es gar ist. Das fertige Gericht wird in eine tiefe Schüssel gegeben und sogleich serviert.

Rindfleisch-Hackbraten **Minced Beef Roast**

Etwa 3 Pfund saftistes Rindfleisch treibt man durch die Fleischhackmaschine, schneidet 1/4 Pfund Speck in Würfel und mischt diese darunter, sowie ein in Milch eingeweichtes Weißbrot. Ferner gibt man 2 ganze Eier, Salz, Pfeffer und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone dazu, formt einen länglichen Wecken, spickt ihn

mit einem weiteren ¼ Pfund Speck und bratet ihn unter ständigem Aufgießen von Fett. Man kann verschiedene Wurzeln und eine in Scheiben geschnittene Zwiebel mitbraten und an die Sauce nach Belieben einige Eßlöffel sauren Rahm geben.

Gebackene Rindszunge **Fried Beef Tongue**

Ist die Rindszunge in Salzwasser oder Fleischbrühe weich gesotten, so zieht man ihr, solange sie noch warm ist, die Haut ab, schneidet sie in kleinfingerdicke Scheiben, und salzt und pfeffert sie ein wenig. Nach gänzlichem Erkalten wird sie in verrührtem Ei und fein geriebenen Bröseln, welche mit etwas Mehl vermengt sind, umgewendet und auf der Pfanne in heißem Schmalz braun gebacken.

Wiener Rostbraten mit Zwiebeln **Vienna Roast**

2 Portionen. 1 Pfund chuck steak wird in 2 daumendicke Scheiben geschnitten, gut geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut und 5—6 Minuten in heißer, brauner Butter oder gutem Schweinefett in einer flachen, eisernen Pfanne gebraten. Man bestreut sie währeend des Bratens mit nudelig geschnittenen Zwiebeln, wendet den Rostbraten einmal um, läßt ihn auf beiden Seiten bräunlich, die Zwiebeln aber nicht braun werden, richtet ihn auf einer gewärmten flachen Schüssel an, bestreut jedes Schnitzel mit gebratener Zwiebel, löst mit einigen Löffeln heißen Wassers oder Fleischbrühe den Bratensaft in der Pfanne los und schüttet ihn über den Rostbraten. Man gibt gebratene Kartoffeln dazu.

Gedünsteter Rostbraten **Braised Vienna Roast**

Man wiegt etwas Petersiliengrün, Zwiebel, Zitronenschale und Thymian fein zusammen, gibt es in heiße Butter, wälzt die gesalzenen Rostbraten in Mehl, legt sie in die Butter und dünstet zugedeckt ½ Stunde. Dann legt man den Braten auf eine gewärmte Schüssel, fügt der Sauce etwas Rahm oder Fleischbrühe bei, kocht sie auf und gibt sie über das Fleisch.

Fleischkugel **Beef Ball**

2 Pfund gehacktes Rindfleisch und 1/4 Pfund gehacktes Schweinefleisch vermischt man mit 4 Eidottern, 2 ganzen Eiern, 2 geriebenen Semmeln, etwas Salz, Pfeffer und allspice nebst 1/2 Tasse süßen Rahm, arbeitet alles gut durcheinander, formt dann eine Kugel und bindet sie in ein Stück neuen, gebrühten Muslin ein. Dann legt man die Kugel in einen Topf mit siedender Fleischbrühe oder kochendem Salzwasser, läßt sie 1 1/2 Stunde darin kochen, nimmt sie heraus und legt sie auf eine gewärmte Schüssel. Man gießt eine Capern-, Tomaten- oder Sardellensauce darüber.

Rollbraten **Roulade of Beef**

2 Portionen. Ein in Scheiben geschnittenes Pfund Beefsteakfleisch wird geklopft und mit Pfeffer und Salz gewürzt. Dann hackt man 4 Unzen Speck, 2 Zwiebeln und etwas Petersilie fein, mischt dies mit 3 Eßlöffel geriebenem Brot, etwas Pfeffer und Salz, verteilt es auf das Fleisch, legt in die Mitte einen Streifen saure Gurke, rollt es zusammen und umwickelt es mit einem Faden, damit die Füllung nicht herausfällt. Hierauf bräunt man 1 Löffel Butter in einer Casserole, legt das Fleisch hinein und bratet es von allen Seiten braun, gibt von Zeit zu Zeit einige Löffel heißes Wasser, sowie etwas Zitronenschale und geschnittene Sellerie dazu und läßt es unter öfterem Begießen, gut zugedeckt, 2 Stunden langsam dünsten. Dann nimmt man das Fleisch heraus, gibt nach Belieben 1 Gläschen Weißwein oder etwas Zitronensaft hinzu,, läßt die Sauce noch einmal aufkochen, seiht sie durch und gießt sie über das Fleisch. Man gibt Salz- oder geröstete Kartoffeln, auch Reis dazu.

Klopse **Beef Balls**

2 Portionen. 1/2 Pfund Rindfleisch vom Top of Sirloin oder Round und 1/4 Pfund Schweinefleisch werden von Haut und Sehnen befreit und fein gehackt, ebenso einige Sardellen. Dann werden 1 feingeschnittene Zwiebel, Pfeffer, Salz, ein wenig Muskatnuß, 1 Ei, 1 ge-

riebenes Milchbrot oder 1 gestoßener Zwieback mit dem Fleisch durchgeknetet. Das Fleisch formt man in 6 Stück runde Klopse und wälzt sie in geriebenem Milchbrot. Hierauf wird 1 Eßlöffel Butter mit 1 geschnittenen Zwiebel gebräunt und die Klopse darin 20 Minuten, zugedeckt, langsam gebraten. Zu der Brühe tut man 1 Tasse kochendes Wasser, 2 Zitronenscheiben, etwas geriebene Semmel, läßt dann die Brühe aufkochen, legt die Klopse hinein und richtet an. Man gibt gekochte Kartoffeln, Salat oder Gemüse dazu.

Panierte Rindfleischscheiben **Slices of Beef Baked**

Hierzu verwendet man Reste von gedämpftem oder auch von gekochtem Rindfleisch, schneidet dieselben in Scheiben, bestreicht sie mit Ei und wälzt sie in geriebenem Weißbrot, um sie in heißer Butter oder Fett braun zu braten. Eine Senfsauce und gekochte Kartoffeln gibt man dazu.

Fleischmus **Plain Hash**

Uebrig gebliebenes, gekochtes, gebratenes oder gedämpftes Rindfleisch wird fein gehackt. Zu 1 Quart davon nimmt man 1 feingeschnittene Zwiebel und 2 hartgekochte, gewiegte Eier, mischt alles gut mit 1 Tasse heißem Wasser, tut es in eine Pfanne, fügt noch 1 Eßlöffel Butter, etwas Pfeffer und Salz bei, und läßt es unter fortwährendem Umrühren auf einem schwachen Feuer 15 Minuten dünsten.

Fleischeierkuchen **Omelet of Beef**

2 Portionen. 1 Pfund Fleisch und 2 Zwiebeln werden fein gewiegt, mit kalt eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Weißbrot, dem nötigen Salz, Pfeffer, etwas Senf und 3 Eiern gemischt und dann in der Eierkuchenpfanne mit 1 Löffel Butter oder Fett auf beiden Seiten hellbraun gebraten. Die Masse muß etwas dünn sein. Benutzt man Reste gekochten Fleisches, so nimmt man auf 1 Pfund Fleisch 8 Eier. Gekochtes Fleisch ist trocken und würde daher die Masse ohne reichliches Ei bröckeln. Fleischeierkuchen lassen sich schnell zubereiten; man gibt irgendeinen Salat dazu.

Gebratene Ochsenleber **Bullock's Liver Fried**

2 Portionen. 1½ Pfund Ochsenleber wird abgespült, die Haut abgezogen und in fingerdicke Scheiben geschnitten. Dann nimmt man ¼ Pfund Speck (Bacon), schneidet ihn in Streifen, bestreut dieselben mit Pfeffer und Salz und steckt sie in die Leberscheiben, streut nun etwas Mehl darüber und bratet sie in Butter und Schmalz auf beiden Seiten braun. Es darf kein Wasser zugegossen werden, so lange die Leber in der Pfanne bleibt. Die Sauce bereitet man, indem man etwas kochendes Wasser in das Fett in der Pfanne schüttet, aufkocht, etwas Mehl dazu rührt und mit Pfeffer, Salz und etwa Zitrone würzt.

Rindfleisch in saurer Milch gebraten **Beef Roasted in Sour Milk**

Man nimmt ein Stück wie zum Sauerbraten, klopft es recht mürbe und reibt es mit ein wenig Salz und Pfeffer ein. Dann macht man Butter, Speck oder Nierenfett gelbbraun, legt das Fleisch hinein und läßt es ringsum hellbraun werden, wobei man es, um Anbrennen zu verhüten, öfters hin und her schiebt. Hat es so eine gute Farbe erhalten, so gießt man öfters etwas dicke saure Milch hinzu, während man den Braten fest zugedeckt bei guter Hitze ununterbrochen solange schmoren läßt, bis er milde geworden ist.

Auch kann man das Fleisch, ohne es zu klopfen, vor dem Gebrauch im Sommer ohne Nachteil 4 Tage mit dick gewordener Milch bedeckt aufbewahren. Das Stück wird, um es vor Insekten zu beschützen, mit einem Küchentuche zugedeckt und nach 2 Tagen, besser täglich, die Milch erneuert. Beim Gebrauch legt man das Fleisch mit dem nötigen Salz bestreut trocken in einen Topf, läßt die entstehende Brühen offen abdampfen, nimmt es dann heraus, bestreut es mit dem erwähnten Gewürz, macht es im Fett braun und verfährt wieder wie gesagt worden. Beim Anrichten kann die Sauce, welche gelbbraun und sämig sein muß, nötigenfalls mit kaltem Wasser zusammengerührt werden.

Beef Blanc **Beef Blanc**

Etwa 3 Pfund nicht sehr fettes Rippenstück werden geklopft, mit Wasser kaum bedeckt und abgeschäumt, und dann wird dazu gegeben: eine Petersilienwurzel, eine Möhre, ein Lorbeerblatt, eine Zwiebel, etwas grobes Gewürz, ein reichliches Stück Butter und nun wird es fest zugedeckt gargeschmort, was eine Zeit von etwa 2½ Stunden erfordert. Eine Stunde vorher gibt man reichlich zuvor gargekochte Champignons nebst etwas geriebenen Weißbrot hinzu. Die Brühe läßt man soviel einkochen, als man Sauce haben will, richtet sie über das Fleisch an und gibt eine Schüssel mit dampfenden Kartoffeln dazu.

Rinderbraten auf ungarische Art **Hungarian Roast Beef**

Man nimmt dazu ein Stück Sirloin oder vom Rippenstück, das gut abgelagert sein muß. Gut geklopft und reichlich gespickt, reibt man es mit Salz, Paprika und gestoßenen Nelken ein, bestäubt es ringsum dick mit Mehl, worauf man es in ein passendes Bratgeschirr gibt, mit reichlich kochender Butter übergießt und von allen Seiten schön braun brät. Dann nimmt man das Fleisch heraus, gibt es in eine Kasserolle, bedeckt es zur Hälfte mit kochendem Wasser, fügt einen Guß Essig, zwei ganze Zwiebeln und ein Stückchen Zitronenschale hinzu und dünstet es gut zugedeckt weich. Den Braten gibt man mit der eingekochten Sauce zu Sauerkraut.

Rohes Beefsteak **Beefsteak à la Tartare**

Ein gutes Stück (Tenderloin) treibt man durch die Fleischmaschine und vermengt es gut mit folgenden Zutaten: 1—2 rohen Eidottern, etwas Salz, Pfeffer, feingehackter Zwiebel, etwas Zitronensaft, Oel, sowie etwas Suppenwürze. Ergibt vorzüglichen Brotaufstrich.

Klopse mit Hering oder Sardellen **Cutlets with Herring**

Zu 2 Pfund sehr fein gehacktes Fleisch nimmt man einen ausgegräteten, gewässerten und gehackten Hering

oder Sardellen, eine feingehackte Zwiebel, etwas geriebenes Weißbrot, 6 Eier, 2 Unzen Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuß und mischt alles gut untereinander. Dann formt man längliche Klöße daraus, gibt sie in eine Kasserolle, legt einige Stückchen Butter dazwischen, gibt 4 Tassen Fleischbrühe, die man vorher vom Fleischabfall gekocht hat und einige Zitronenscheiben dazu und kocht die Klopse zugedeckt 10 Minuten, indem man sie einmal umdreht. Zuletzt gibt man etwas Mehl in die Sauce und richtet die Klopse darin an.

Ungarisches Gulasch **Hungarian Goulash**

Mageres Rindfleisch wird über den Faden in Scheiben geschnitten und diese in mehrere Stücke geteilt. Zu 2 Pfund Fleisch nimmt man 8 Unzen Speck, einige Zwiebeln, schneidet beides in kleine Würfel, röstet es zusammen gelb, gibt das Fleisch hinzu und röstet das Ganze über lebhaftem Feuer solange, bis der reichlich hervortretende Saft bis auf einen kleinen Rest verdampft ist. Dann tut man Salz, Pfeffer und etwas Paprika daran, rührt es wohl durcheinander und richtet es recht heiß an. Kochdauer eine halbe Stunde.

Spanisch Fricco **Spanish Fricco**

Man nimmt zu diesem Gericht ein gutes Stück Rindfleisch (Filet), klopft es langsam weich, schneidet es in kleine Würfel und mischt diese mit Salz und etwas Cayennepfeffer. Unterdessen werden Kartoffeln mit reichlich Salz gar gekocht, in etwas stärkere Scheiben als zu Salat geschnitten und recht heiß gehalten. Zu einem Drittel Fleisch werden zwei Drittel Kartoffeln genommen. Dann legt man auf den Boden eines Topfes mit gut schließendem Deckel mehrere Stückchen Butter, darauf eine Lage Kartoffeln, wieder etwas Butter, darnach eine Lage Fleisch und eine Lage klein geschnittene Zwiebeln, welche zuvor in Butter geschmort (nicht gebraten) sind, und fährt so lageweise fort, worauf der Topf fest zugedeckt und anfangs auf ein gelindes Feuer gesetzt wird. Sobald die Speise zu braten anfängt, wird sie vorsichtig umgerührt

und derselben etwas mehr Hitze gegeben. Inzwischen zerrühre man einen Eßlöffel Mehl in einer Tasse Rotwein und einer halben Tasse dicker saurer Sahne und stellt es zur Seite, bis man nach mehrmaligem behutsamen Umrühren bemerkt, daß das Fleisch eine graue Farbe erhalten hat, worauf man die Sauce darüber gießt. Nachdem diese gut durchgekocht ist, wird das Gericht in einer erwärmten Schüssel ohne Beilage zur Tafel gebracht. Kochdauer ¾ Stunden.

Rindfleischklößchen mit Tomatensauce — **Beef Balls with Tomato Sauce**

1½ Pfund gehacktes Rindfleisch, 1½ Tasse rohe gehackte Kartoffeln, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer, 1 Ei, Milch, 2 Tassen Tomatensauce. Das Fleisch, Kartoffeln und Petersilie mischen, Salz und Pfeffer hinzugeben, das geschlagene Ei mit soviel Milch (ungefähr ½ Tasse) vermischen, daß der Teig zusammenhält, Klößchen so groß wie eine Walnuß daraus formen, und in heißem Fett braunbraten. Die Klößchen dann in eine Backform füllen, sie halb mit einer Tomatensauce bedecken, die gut mit gehackten Zwiebeln gewürzt ist, und noch bei mittlerer Hitze (350 Gr. F.) 20 Minuten backen.

Kalbfleisch

Eingemachtes Kalbfleisch — **Pickled Veal**

Man schneidet Kalbfleisch in beliebige Stücke, wäscht es in lauwarmem Wasser, salzt es ein wenig ein und läßt es eine Stunde liegen. Dann gibt man in einen Tiegel ein Stück Butter, einen Löffel geschnittene Zwiebel, legt das Fleisch hinein und dünstet es weich, indem man es hier und da umwendet. Ist es fertig, legt man es heraus, staubt einen bis zwei Löffel Mehl daran, gießt gute Fleischbrühe nach und läßt die Sauce mit dem Fleisch noch aufkochen. Vor dem Anrichten legt man das Fleisch auf die Platte und gießt die Sauce durch ein Sieb darüber. Man kann auch an die Sauce ein

wenig Zitronensaft oder einen Löffel Wein, nach Belieben auch Essig geben.

Kalbsgulasch — Veal Goulash

Zwei Pfund Kalbfleisch werden von Haut und Knochen befreit und in große Würfel geschnitten. In einem tiefen Tiegel läßt man ein viertel Pfund Butter zergehen, schneidet zwei große Zwiebeln in ganz kleine Stückchen, läßt sie im Fett ein wenig dünsten, gibt dann eine Prise Paprika dazu und legt das Fleisch leicht gesalzen hinein und deckt es gut zu. Hie und da schüttelt man es, deckt es aber nicht auf. Nach Dreiviertelstunden ist es fertig. Man deckt es ab, gießt Fleischbrühe dazu, rührt drei Löffel sauren Rahm daran und läßt es noch ein wenig kochen.

Gespicktes Kalbsherz — Calf's Heart

Die Kalbsherze werden in Fleischbrühe blanschiert, halbiert, leicht mit Salz besprengt und schön gespickt. Hierauf werden sie in einem Tiegel mit Butter, Zwiebeln, einer in Scheiben geschnittenen gelben Rübe und einem Löffel Fleischbrühe so lange gedünstet, bis sie weich sind und die Zwiebeln anfangen, gelb zu werden. Sie werden dann herausgelegt, die Zwiebeln mit etwas Mehl angestaubt, mit Fleischbrühe aufgefüllt und gut ausgekocht. Die Sauce wird dann durch ein Sieb passiert und die Herze darin noch etwas aufgekocht. Man kann auch etwas Essig, Wein oder Zitronensaft daran geben. Man lege die Herze auf eine Platte, schneide sie einige Male durch, füge sie wieder schön zusammen und gieße die Sauce darüber.

Falscher Salm (von Kalbfleisch) — Moak Salm from Veal

4 Pfund Kalbfleisch werden mit Salz tüchtig eingerieben und gleich in den Tiegel gegeben, um gekocht zu werden. Dazu kommen 4 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Zitronenschale, 6—8 Stück Nelken, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Petersilie. Von diesen gebe man eine Lage unter und eine über das Fleisch und Essig darüber.

Man läßt das Fleisch 4 Tage in dieser Beize liegen, wendet es aber täglich ein- bis zweimal um. Nachher kocht man dasselbe weich, gibt jedoch noch Essig und Wasser dazu, damit das Fleisch ganz bedeckt ist. Man läßt das Fleisch in der Sauce erkalten, nimmt es dann heraus und streicht 2½ Unzen feingewiegte Sardellen mit etwas Petersilie, ferner Essig und Oel darüber. Man kann zu diesem falschen Salm Mayonnaise geben.

Gerollte Kalbsbrust **Rolled Breast of Veal**

Eine Kalbsbrust wird rein gewaschen, die Rippen und Knorpeln ausgelöst und eingesalzen. Dann nimmt man in dünne Scheiben geschnittenen Speck, belegt die Brust innen damit, rollt sie fest zusammen, bindet sie und läßt sie zwei Stunden stehen, wonach sie mit etwas Fleischbrühe und unter öfterem Bestreichen mit Butter gebraten wird. Die Brust wird in dünne Scheiben geschnitten und die Sauce darüber gegossen.

Kaiserschnitzel **Veal Cutlets**

Vom Kalbsschlegel schneidet man dicke viereckige Stücke, klopft und salzt sie, legt sie in einen Tiegel mit einem Stück Butter. Unbedeckt läßt man sie auf ziemlich starkem Feuer auf beiden Seiten hellbraun braten und gießt, sobald sich die Schnitzel bräunen, etwas sauren Rahm dazu, wendet sie öfters um, bis sie ganz weich sind und der Rahm zu einer hellbraunen Sauce eingebraten ist. Man gießt nach Bedarf Fleischbrühe daran und gießt die Sauce durch ein Sieb über die Schnitzeln, die man noch mit Kapern bestreuen kann. Die Platte garniert man mit Zitronenscheiben.

Kalbshirn gedünstet **Stewed Calf's Brain**

Das Hirn wird von den Häutchen gereinigt und rein gewaschen. Hierauf läßt man Butter zergehen und in dieser etwas fein geschnittene Zwiebel ein wenig auflaufen. Dann mischt man das Hirn bei, salzt und pfeffert es und läßt es so lange dünsten, bis die Butter anfängt, sich zu klären.

Gebackenes Hirn **Fried Calf's Brain**

Man lege die Kalbshirne eine Stunde in kaltes Wasser, damit sie schön weiß werden, ziehe die Haut ab, schneide jedes in drei Teile, bestreue mit Salz und Pfeffer, tauche sie in ein verklopftes Ei, wende sie in fein geriebenen Weißbrotbröseln um, und backe sie in einer flachen Pfanne in heißem Schmalz schön gelb.

Kalbsschnitzel **Veal Cutlets**

Das Fleischige vom Kalbsschnegel wird vom Bein abgelöst, die Haut entfernt, halbfingerdicke Schnitzel geschnitten, flach und weich geklopft; dann bestreue man sie mit Salz und Pfeffer, legt sie aufeinander und läßt sie eine Stunde ruhen. Hierauf werden sie in Ei und Bröseln umgewendet und in einer flachen Pfanne in heißem Schmalz schön braun gebacken. Man ißt sie zu Gemüse oder Salat.

Ungarische Schnitzel **Hungarian Cutlets**

Man nehme zwei Pfund gutes Rindfleisch, am besten von den Lenden, schneide alle Knochen und Haut ab, und hacke es recht fein. Gleichzeitig hacke man ¾ Pfund gutes Nierenfett fein. Dann gebe man eine Messerspitze Paprika daran und hacke das Nierenfett unter das Fleisch, bis es recht gut vermischt ist. Dann forme man zwölf kleinfingerdicke runde Schnitzel daraus und salze dieselben. Nachdem das Salz durchgedrungen ist, kann man dieselben in Ei und Reibbrot umwenden und braten.

Kalbskoteletten **Veal Chops**

Man nimmt dazu das Rückenstück des Kalbes, schabt die Haut vom Knochen und schneidet Koteletten. Drei von ihnen klopft man weich und salzt und pfeffert sie. Bei den anderen hackt man das Fleisch fein, salzt und pfeffert es ebenfalls und formt schöne Koteletten daraus. Jedes wird dann mit verrührtem Ei bestrichen, in Brotbröseln auf beiden Seiten umgekehrt und in der Pfanne mit heißem Schmalz schön braun gebacken. Man kann sie

auch ohne Ei in Bröseln umkehren und dann auf dem Roste braten (grillieren).

Frikadellen **Fricandelles**

Ein eigroßes Stück Butter treibt man schaumig ab, gibt zwei Eier daran, ein in Milch eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, dann einen Suppenteller voll gewiegtes Fleisch, am besten vom Kalbnierenbraten, mengt alles gut zusammen, gibt nach Geschmack Salz, Pfeffer und fein gewiegte Zwiebel, ein kleines Stückchen Zitronenschale und etwas Petersilie dazu, formt mittelgroße Knödel, die man flach drückt, in Mehl umwendet und in heißem Fett schön braun bäckt.

Fleischcroquettes **Meat Croquettes**

Hat man Ueberreste von Geflügel oder Kalbfleisch, so wiegt man sie mit etwas Petersilie fein, gibt sie in einen Tiegel, schlägt 1 bis 2 Eier daran und läßt bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren gut warm werden, bestreicht zwei Obertassen mit Butter, drückt die Masse recht fest hinein und läßt sie über Nacht stehen. Am anderen Tag stürzt man sie heraus, schneidet sie in halbfingerdicke Scheiben, kehrt sie in Ei und feinen Bröseln um und bratet sie schnell in der Pfanne.

Gebackene Kalbsleber **Fried Calf's Liver**

Ein halbes Pfund Kalbsleber wird rein gewaschen, von der Haut befreit und in messerrückendicke längliche Stücke geschnitten, dann eine halbe Stunde in eine Lösung von zwei Eßlöffel Mehl in einem Quart Wasser gelegt. Zwei ganze Eier werden dann auf einem Teller verrührt, gut gesalzen und jedes Stückchen darin eingetaucht, in Mehl mit Bröseln vermengt, umgekehrt und in einer flachen Pfanne in Schmalz auf beiden Seiten schön gelb gebacken.

Kalbsbraten **Roast of Veal**

Ein Kalbsschlegel wird tüchtig geklopft, rein gewaschen und gut mit Salz eingerieben. Dies hat 3 Stunden vor

dem Braten zu geschehen. Man legt ihn dann in eine Pfanne, gibt einige Stückchen Butter darauf und einen Suppenlöffel Wasser dazu. Während des Bratens wendet man ihn häufig um, bestreicht ihn öfters mit frischer Butter und übergießt ihn zuletzt mit dem eigenen Saft. Sollte die Brühe zu stark einbraten, so gießt man hie und da gesalzene Fleischbrühe oder Wasser dazu. Ein Schlegel von 6 bis 8 Pfund braucht zwei bis drei Stunden zum Braten.

Kalbsschlegel mit Rahmsauce — **Shoulder of Mutton in Cream Sauce**

Der Kalbsschlegel wird rein gewaschen, die Haut abgezogen, ein wenig eingesalzen und mit heißem Essig übergossen. Nach zwei Stunden nimmt man ihn aus dem Essig, spickt ihn, gibt ein wenig von dem Beizessig, etwas Wasser, zwei Zwiebeln, eine gelbe Rübe in Scheiben geschnitten, zwei Nelken und ein Stückchen Butter daran und brät den Schlegel unter öfterem Umrühren. Nach einiger Zeit gießt man eine Obertasse voll sauren Rahm daran. Nachdem das Fleisch weich ist, legt man es heraus. Die Zwiebeln sollten schön gelb gebraten sein. Dann staubt man die Sauce mit Mehl an, füllt sie mit Fleischbrühe auf, läßt sie gut auskochen und passiert sie durch ein Sieb. Das Fleisch schneidet man in dünne Scheiben und gießt ein wenig Sauce daüber; die übrige serviert man eigens. Man gibt Kartoffeln, Kartoffelsalat oder geröstete Kartoffeln dazu.

Hirnauflauf — **Calf's Brain**

Ein ganzes abgehäutetes und in Salzwasser überkochtes Kalbshirn wird mit etwas Zwiebel und Petersiliengrün recht fein gewiegt, ein Fünftel Pfund Butter schaumig gerührt, das Hirn nebst fünf Eidottern, sowie ein in Milch geweichtes und fest ausgedrücktes Weißbrot mit Salz und Muskatnuß daran gegeben und zuletzt der steife Schnee darunter gehoben. Man bestreicht eine Auflaufform mit Butter, füllt die Masse ein und bäckt im Rohr.

Kalbskeule **Roast Leg of Veal**

Vor allen Dingen löst man den Schlußknochen, welcher sich sichtbar quer über den unteren Teil des Schlegels gegen den Schwanz hinzieht, aus. Dann schneidet man das Bein im Gelenk ab, doch so, daß unten das Beinfleisch hängen bleibt. Hierauf reibt man den Schlegel mit einem reinen Tuch sauber ab, schlägt das herabhängende Fleisch über den Knochen und befestigt es mit einer Holzspille oder einem Bindfaden.

Nachdem der Braten so hergerichtet ist, läßt man in einer Bratpfanne reichlich Butter zum Kochen kommen, legt, wenn man guten Speck hat, einige Scheiben hinein und den Braten, die runde Seite nach oben, darauf, fügt zwei zerschnittene Zwiebeln bei, stellt ihn in einen heißen Ofen und läßt ihn anfangs bei starker, dann bei mäßiger Hitze unter fleißigem Begießen, ohne ihn umzulegen, 2 bis 2½ Stunden braten. Ein kleiner Braten darf aber nicht über 1½ Stunden im Ofen bleiben, weil er sonst zu weich und trocken würde. Um zu verhüten, daß die Sauce zu braun oder gar brenzlich wird, kann ein Stückchen Butter oder eine halbe Tasse kochendes Wasser seitwärts hinzugefügt werden.

Auch kann der Sauce durch 1—2 Tassen guter süßer Sahne ein angenehmer Geschmack und schöne, gelbbraune Färbung gegeben werden. Man gießt sie ¼ Stunde vor dem Herausnehmen des Bratens hinzu. Ist derselbe angerichtet, so nimmt man etwas Fett von der Sauce, rührt das in der Pfanne sich Angesetzte mit etwas kaltem Wasser zusammen, wendet nötigenfalls etwas Stärke oder Kartoffelmehl an, versucht, ob Salz fehlt, und läßt die Sauce gut durchkochen.

Der Schlegel muß im Winter 3 bis 4, im Sommer 1 bis 2 Tage gehangen haben.

Kalbsbraten in Buttermilch **Veal Roasted in Buttermilk**

Den Braten kann man bei mäßiger Temperatur 4 bis 6 Tage in Buttermilch erhalten, doch muß er ganz damit bedeckt sein und die Milch einmal erneuert werden, auch darf man ihn nicht eher herausnehmen, bis er aufs Feuer

gebracht wird. Man spült und trocknet ihn dann schnell ab und legt ihn mit Salz eingerieben auf Speckscheiben in die Bratpfanne in kochende Butter. Dann gibt man hinzu: Abfall von rohem Schinken und Kalbsknochen oder Fleischabfälle, einige Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Möhren, Lorbeerblätter, Majoran und läßt ihn bei ganz starker Hitze unter öfterem Begießen 3/4 Stunden braten. Darauf bestreut man ihn mit einem Löffel Mehl und brät ihn gar, während man 2 Tassen frische Milch nach und nach hinzu gießt. Beim Anrichten wird die Sauce durch ein Sieb getrieben.

Diese Zubereitung eignet sich vor allem für den ländlichen Haushalt, da man dadurch das Fleisch von einem selbstgeschlachteten Kalb vor dem Verderben schützen kann.

Gefüllte Kalbsbrust **Stuffed Breast of Veal**

Die Brust muß zum Füllen von den Rippenknochen befreit werden. Zu diesem Zweck schneidet man die Rippen an den Knorpeln ein und biegt die Brust so um, daß man die Rippen an den Schnitten abbrechen und dann herausreißen kann. Nun fährt man oben an der einen Querseite mit einem Messer unter den oberen Teil der Brusthaut und löst diese, wobei man noch mit der Hand nachhilft, von dem unterem Rippenstück bis an die Spitze so ab, daß ein hohler Raum entsteht. Die so gebildete Tasche wird mit folgender Farce gefüllt: Zu einer Kalbsbrust von 3 bis 4 Pfund werden 4 bis 5 Scheiben altes Weißbrot mit einer Tasse heißer Milch übergossen und mit feingeschnittener Zwiebel, gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuß (Nutmeg) in Butter gedämpft. Erkaltet, mischt man 4 bis 6 Eier darunter und gibt, falls die Fülle noch zu weich sein sollte, auch einige Löffel geriebenes Weißbrot hinzu.

Nachdem die Tasche gefüllt ist, wird sie zugenäht. Nun reibt man die Brust mit etwas Salz ein und setzt sie mit reichlich Butter, einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel und etwas Fleischbrühe bei ziemlich starker Hitze in den Ofen. Unter fleißigem Begießen läßt man sie 1 1/4 Stunden braten. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten zerrührt man einen Teelöffel Kartoffelmehl mit 1 bis 2

Tassen sauren oder süßen Rahm und gibt es in die Sauce. Beim Anrichten vergesse man nicht, die Fäden herauszuziehen. Die Sauce wird mit etwas kaltem Wasser zusammen — und sämig gerührt. Als Beilage gibt man einen gemischten Kartoffelsalat.

Gekochtes Kalbfleisch **Boiled Veal**

2 Pfund Kalbfleisch von der Brust oder der Schulter werden gut geklopft, gewaschen, in siedendem Wasser einmal aufgekocht (blanchiert) und in kaltem Wasser abgekühlt. Darauf bringt man es mit einem Quart heißem Wasser und etwas Salz zum Kochen, schäumt es gut ab, fügt zusammengebundenes Wurzelwerk und Gewürz bei und kocht das Fleisch langsam weich. Angerichtet gibt man eine Sardellen- oder Champignonsauce darüber oder man gibt es in die Suppe, welche aus der Kalbfleischbrühe bereitet wurde.

Kalbsvögel **Roulades of Veal**

Aus einer gut geklopften und enthäuteten Kalbkeule schneidet man 8 Stück handgroße fingerdicke Scheiben. Wenn gesalzen und gepfeffert, bestreicht man sie mit einer Farce aus einigen Sardellen, Zwiebeln, Petersilie und Speck, welche man zusammen recht fein gehackt und mit Butter gedämpft hat. Die bestrichene Seite nach innen, werden die Scheiben einzeln aufgerollt und mit Bindfaden umwickelt. Nun läßt man die vorbereiteten Kalbsvögel mit Butter und reichlich Zwiebeln im Ofen unter öfterem Begießen mit ihrem eigenen Saft und wenn nötig etwas heißem, seitlich beigegebenen Wasser oder Fleischbrühe solange dämpfen, bis sich ihre Oberfläche schön gebräunt hat. Dann nimmt man das Fleisch heraus, streut etwas Mehl in die Sauce, gießt einige Löffel sauren Rahm hinzu und läßt dieselbe gut einkochen, worauf man sie über die Kalbsvögel anrichtet.

Gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln **Liver and Onions**

2 Portionen. 1 Pfund Kalbsleber wird gehäutet, in bleistiftdicke und fingerlange Scheiben geschnitten, in Mehl

gewälzt und 8 bis 10 Minuten in Butter, Fett oder mit Speck gebraten. 2 Zwiebeln werden nudelartig geschnitten und neben der Leber braun gebraten. Die gebratenen Leberscheiben werden zierlich auf eine gewärmte Schüssel gelegt, der zurückgebliebene Saft mit ein wenig Essig oder dem Saft einer halben Zitrone angesäuert, etwas aufgekocht, über die Leber gegossen und mit den gebratenen Zwiebeln garniert.

Ragout von Kalbsbraten **Hashed Veal**

2 Portionen. Etwaige Bratenknochen werden mit 1 gehackten Zwiebel, etwas Pfeffer, 1 Lorbeerblatt und 1 Quart Wasser eine Stunde lang gekocht und die Brühe durchgeseiht. Dann werden 2 Löffel Mehl mit 2 Löffel Butter geschmälzt und mit der Brühe verrührt. Hat man noch Bratensauce, so kann dieselbe auch hineingetan werden. Das Bratenfleisch schneidet man in Würfel und kocht es in der Brühe 5 Minuten; kurz vor dem Anrichten fügt man 1 Löffel fein gehackte grüne Petersilie sowie ein wenig Salz bei. Man gibt Kartoffelbrei dazu.

Gebackene Kalbsmilch **Fried Sweetbreads**

2 Portionen. 4 Stück Kalbsmilch oder Bröschen werden, sobald sie vom Markt kommen, in kaltes Wasser gelegt, nach einer Stunde gereinigt, alle lappigen Teile und Häute entfernt und noch ¼ Stunde in lauwarmem Wasser gewässert. Nun kocht man dieselben mit Salz, Zwiebel und Wurzelwerk ¼ Stunde lang, schneidet sie dann in dicke Scheiben, taucht sie in Ei und dann in geriebenes Weißbrot und bratet dieselben in Butter auf beiden Seiten gelbbraun. Man kann auch folgende Sauce dazu geben: 1 Löffel Butter wird zu Schaum gerührt, 1 Eigelb dazu getan, 1 Messerspitze Salz, gleichviel Pfeffer, 1 Teelöffel Orangensaft und 4 Eßlöffel heißes Wasser zugesetzt und auf schwachem Feuer umgerührt. Einige in Scheiben geschnittene Essiggurken und einige Kapern in einer säuerlichen Sauce bilden eine andere Zugabe. Kalbsmilch sind die Halsdrüsen der Kälber, ungemein leicht zu verdauen und sehr nahrhaft. Statt der Sauce kann man auch gedünstete Karotten reichen.

Schweinefleisch

Schweinebraten — Roast Pork

Dazu kann jedes beliebige Stück vom Schwein verwendet werden. Das beste ist der Schlegel. Man wasche das zu bratende Stück, reibe es gut mit Salz, Pfeffer und etwas Kümmel ein und lasse es zwei Stunden liegen. Dann wird es, indem man etwas Wasser zugibt, in einer Bratpfanne in der Röhre gebacken. Unterdessen gießt man hie und da etwas Wasser nach und schöpft das Fett, welches man sammelt, fleißig ab. Den Braten begießt man öfters mit der eigenen Sauce. Nach dem Braten richtet man das Fleisch auf einer Platte an, nimmt das Fett von der Sauce ab, gießt diese durch ein Sieb und serviert sie eigens mit dem Braten. Wird das Schweinefleisch mit der Schwarte gebraten, so muß, wenn es halb gebraten ist. die Schwarte kreuzweise in Abständen von zwei Finger Breite durchschnitten werden, damit es leichter zu tranchieren ist. Die Haut muß rösch sein. Ein Rücken braucht 1¼ Stunden, ein Schlegel 2 bis 3 Stunden.

Schweinslenden gebacken — Pork Tenderloin

Die von Haut und Fett befreiten Lenden werden geklopft, gewaschen, eingesalzen und mit etwas weißem Pfeffer bestreut und in verrührtem Ei umgewendet. Dann überstreut man sie mit einer Mischung feingewiegter Zwiebeln, Petersilienkrautes und geriebenen Weißbrotes und überstreicht sie nochmals mit Ei. In heißem Schweinefett oder Schmalz bäckt man sie auf beiden Seiten schön braun.

Schweins-Cotelets — Pork Chops

2 Portionen. 1 Pfund Schweinsrippchen gibt gewöhnlich 3 Scheiben. Das Fleisch wird nur wenig geklopft, gesalzen, gepfeffert und aufeinandergelegt. Nach einer halben Stunde werden die Cotelets in heißer Butter oder Schmalz braun gebraten. Man kann sie auch in Ei und dann in geriebenem Weißbrot wälzen und hierauf in heißer Butter auf beiden Seiten braun braten.

Saure Schweinskeule auf bayrische Art — Leg of Pork, Bavarian Style

Eine nicht zu fette frische Schweinskeule von nicht mehr als 6—7 Pfund Gewicht wird abgehäutet und in ein passendes Gefäß gelegt; man gibt Zwiebelscheiben, Zitronenschale, Pfefferkörner, 3 Nelken oder einige Wachholderbeeren dazu, gießt schwachen Essig darüber und läßt die Keule 4—5 Tage in dieser Beize liegen, wendet sie aber täglich um. Sodann wird sie gesalzen und gepfeffert und 2 Stunden hingestellt, worauf die Keule in einer Bratpfanne oder in einem Topf mit Fett oder Butter 3/4 Stunde gebraten wird. Nun gießt man die Beize, mit 1 Tasse Wasser verdünnt, darüber und dämpft die Keule in 1 1/2 Stunde darin weich. Wenn dies erreicht ist, nimmt man den Deckel des Topfes ab und stellt den Braten noch 1/4 Stunde in den Ofen, damit er schön braun wird. Die durchgeseihte Brühe verdickt man mit etwas geschwitztem Mehl, läßt sie dann etwas einkochen, damit sie sämig wird, und gibt sie zu dem Braten, den man mit Kartoffelklößen und Sauerkraut serviert.

Schweinefleisch und Bohnen — Pork and Beans

1 Pint weiße Bohnen werden in kaltem Wasser über Nacht eingeweicht und am nächsten Morgen zum Kochen gebracht. 1 Pfund gesalzenes, in Scheiben geschnittenes Schweinefleisch wird den Bohnen beigefügt und langsam gekocht, bis die Schalen der Bohnen sich lösen. Um dies zu erproben, tut man 3 oder 4 Bohnen in einen Löffel und bläst darauf; wenn die Schalen Risse zeigen, sind die Bohnen gar. Hierauf nimmt man das Fleisch heraus und gießt das Wasser ab. Die Bohnen gibt man in eine irdene Bohnenschüssel, fügt 1 Teelöffel Salz und etwas Pfeffer dazu, legt das Schweinefleisch in die Mitte der Schüssel, die Bohnen dicht herum, gießt über die Bohnen 1 Löffel Molasses, deckt zu und läßt in einem nicht zu heißen Ofen backen. Man serviert das Gericht in der Pfanne, in welcher es gebacken wurde.

Gefüllte Schweineschulter **Stuffed Shoulder of Pork**

Das Füllen des Fleisches verursacht etwas Mühe, ist aber gerade für einen sparsamen Haushalt sehr zu empfehlen, da man auf diese Weise mit dem Fleisch doppelt so weit kommt. Den Knochen läßt man herausnehmen und zerhacken. Derselbe kommt mit in die Suppe oder wird besonders gekocht, um mit dieser Fleischbrühe die Sauce nachzufüllen. Die erforderliche Quantität trockenes Weißbrot wird eingeweicht, ausgedrückt und zart gerührt, auch ein Ei kommt hinzu. 1 Zwiebel wird fein geschnitten, in Butter weich (doch nicht dunkelgelb) gedünstet und hinzugegeben, ½ Pfund gehacktes Schweinefleisch mag hinzukommen, darf aber auch wegbleiben; dann würzt man mit Pfeffer, Salz, etwas Muskatnuß, einer winzigen Quantität Nelken und einer Prise Majoran. Die Schulter wird mit etwas Salz ausgerieben, gefüllt und zugenäht. Auf den Boden der Pfanne werden die Scheiben einer Zwiebel und die Teile einer entzwei gebrochenen, dünnen Scheibe Roggenbrot gelegt, das Fleisch darauf und eine Tasse kochenden Wassers darüber geschüttet. Man muß nun das Braten so regulieren, daß Brot und Zwiebel zwar Gelegenheit haben, ein schönes Braun zu bekommen, aber daß sie nicht zu dunkel werden; da muß man eben ab- und zugeben. Zuletzt nimmt man das Fleisch heraus, läßt die Brühe einkochen, gießt das Fett ab, füllt Wasser nach, rührt alles auf, läßt gut aufkochen und schlägt die Sauce durch.

Saure Schweinsnieren **Stewed Pig's Kidneys**

2 Portionen. 1 Eßlöffel Butter wird mit 1 Eßlöffel Mehl und einer fein geschnittenen Zwiebel in der Pfanne gebräunt. Man gibt dann ½ Tasse Wasser, 2 Lorbeerblätter, etwas Pfeffer, 2 Eßlöffel Essig, etwas gehackte Petersilie und 1 Gewürznelke dazu, legt 3 in dünne Scheiben geschnittene Nieren hinein und läßt sie gut zugedeckt 10 Minuten lang dünsten. Erst einige Minuten vor dem Anrichten tut man das nötige Salz dazu, um das Hartwerden der Nieren zu vermeiden.

Schweinefleischröllchen **Rolled Pork**

2 Portionen. 1½ Pfund durchwachsenes, feingehacktes Schweinefleisch, Salz, Muskatnuß, etwas geriebene Zitronenschale, 1 fein gehackte Zwiebel, 2 Eier, etwas geriebenes Weißbrot und ein wenig Rahm werden gut vermengt, mit der Hand zu kleinen Würstchen gerollt, mit geriebenem Weißbrot bestreut und in Butter hellbraun gebacken. Man gibt grünen Salat dazu.

Gebackener Schinken **Baked Ham**

Der Schinken wird gereinigt, 24 Stunden mit kaltem Wasser bedeckt, abgetrocknet und dick mit einem steifen Brotteig überzogen. In einer Backpfanne läßt man ihn dann bei nicht zu heißem Ofen, 25 Minuten auf jedes Pfund gerechnet, backen. Oder man schiebt ihn zu gleicher Zeit mit großen Laiben Schwarzbrot in den Backofen; wenn diese ausgebacken sind, ist auch der Schinken fertig. Auf diese Art zubereitet bleibt der Schinken am saftigsten. Die Brotkruste gibt, mit Wasser aufgekocht, eine gute Suppe.

Schinken-Nudeln **Ham with Noodles**

2 Portionen. 1 Pfund gekochter Schinken, oder Schinkenreste — fett und mager — wird fein gehackt, mit 1 Pint saurem Rahm gut gemengt und mit etwas Muskatnuß und Pfeffer gewürzt. Aus zwei Eiern, dem nötigen Mehl und 1 Prise Salz macht man einen Nudelteig, rollt ihn dünn aus und schneidet ihn nach dem Trocknen in fingerbreite Nudeln. Dieselben werden in siedendem Salzwasser einmal aufgekocht, in ein Sieb geschüttet und mit kaltem Wasser übergossen, damit sie abkühlen und nicht zusammenkleben. Eine Blech- oder Porzellanschüssel wird mit Butter ausgestrichen, eine Lage Nudeln hineingelegt; hierauf kommt abwechselnd eine Lage Schinkenmischung und eine Lage Nudeln, bis die Pfanne gefüllt ist, jedoch muß die obere Lage aus Nudeln bestehen. Man legt dann 1 Löffel Butter obenauf und bäckt die Speise 1 Stunde lang, bis die Kruste schön braun ist. Hart ge-

wordene Schinkenreste muß man vor dem Hacken etwas weich kochen, um sie hierzu verwenden zu können.

Schinken-Crokettes — Ham Croquettes

2 Portionen. Man mischt 2 Tassen heiß zerquetschte Kartoffeln, 1 Eßlöffel Butter, 2 Eidotter und 1 Prise Pfeffer unter fortwährendem Rühren zu einem Brei und läßt denselben abkühlen. 1 Tasse feingehackten Schinken und 1 Eidotter rührt man in einer Pfanne über dem Feuer 1 Minute lang und läßt es dann in einem Teller abkühlen. Sind die Kartoffeln kalt, so nimmt man 1 großen Eßlöffel von dieser Masse in die Hand, drückt ein Loch hinein, füllt dieses mit 1 Teelöffel Schinken und formt so eine Kartoffelkugel mit Schinkenfülle. Diese Kugel wälzt man in Ei und geriebenem Weißbrot und bäckt sie in kochendem Fett. Grüner Salat ist eine passende Beigabe.

Schweinefleisch-Sülze — Pickled Pork in Jelly

Ein Schweinskopf wird gereinigt und mit einigen zuvor abgebrühten, gereinigten und eingehackten Kalbs- sowie einigen Schweinsfüßen mit kaltem, gesalzenem Wasser aufs Feuer gesetzt. Sobald die Masse kocht, gibt man ½ Pint Essig, 6 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Nelken, Pfefferkörner und 2 Lorbeerblätter dazu und läßt das Fleisch darin weichkochen. Nach dem Erkalten löst man die Knochen aus und schneidet das Fleisch in kleine Würfel oder längere schmale Streifen. Man seiht die Brühe durch und läßt sie, sowie auch das Fleisch, erkalten. Wenn die erkaltete Brühe noch nicht steif steht, so muß sie ohne das Fleisch so lange eingekocht werden, bis ein paar Tropfen davon, auf einen Teller gegossen, gleich dicklich werden. Inzwischen bestreicht man eine Form mit Salatöl, belegt sie mit kernlosen Zitronenscheiben, kleinen Pfeffergurken oder Maiskölbchen. Die Brühe entfettet man, reibt etwas Zitronenschale hinein und kocht das Fleisch noch 5 Minuten darin, kostet die Brühe, ob genug gesalzen, fügt nach Geschmack noch Salz und Pfeffer hinzu und gießt die dickflüssige Masse in die Formen. Vor dem Gebrauch wird die

Sülze am Rande mit dem Messer losgelöst, umgestürzt und mit Essig und Oel zu Tisch gegeben. Im Winter oder in der Eiskiste erstarrt die Masse in einigen Stunden, im Sommer am kühlen Orte erst den nächsten Tag. Diese Sülze schmeckt vorzüglich als Abendessen.

Wildpret

Alles Wild zeichnet sich durch einen feinen, pikanten Geschmack und Leichtverdaulichkeit vor den zahmen, gemästeten Tieren aus. Es gehört zu den kräftig nährenden und vorzugsweise blutbildenden Fleischgattungen und ist daher Genesenden besonders zu empfehlen. Das Wildpret soll eine frische, dunkelrote Farbe und noch nicht jenen Verwesungsgeruch angenommen haben, durch welchen der ihm eigene feine Geschmack verloren geht.

Das Fleisch soll nur ganz schnell abgewaschen, aber nicht gewässert werden. Die Braten müssen gut gehäutet, gespickt und in reichlich Butter oder Speck bei nicht zu starkem Feuer so behandelt werden, daß sie saftig bleiben. Ein Haupterfordernis ist fleißiges Begießen. Wenn man zum Zugießen saure Sahne nimmt, sobald der Braten halbgar ist, so erhöht dies den Wohlgeschmack bedeutend.

Gebratener Hirschrücken — Saddle of Venison

Das Hirschfleisch ist am gesündesten und schmackhaftesten, wenn man es nicht beizt. Rücken, Keule, ja auch der Hals sind gebraten immer feiner, als dieselben Stücke mit der Essigbeize zubereitet, da der gekaufte Essig mitunter schlecht ist und dem Fleisch auch noch den nahrhaften Saft entzieht. Ein wenigstens 4 Pfund großes Stück wird gehäutet, gut gespickt, in eine Pfanne gelegt, worin man ¼ Pfund Butter und ¼ Pfund würflig geschnittenen Speck zerlassen hat, mit Salz bestreut, mit einem passenden Deckel oder butterbestrichenen Papier zugedeckt und in einen ziemlich heißen Ofen getan. Man läßt den Braten 1 Stunde so zugedeckt, begießt ihn aber alle 10 Minuten mit Butter und schüttet von Zeit zu Zeit etwas heißes

Wasser in die Pfanne. Gegen Ende der Bratzeit, die je nach der Größe des Stückes 1—2½ Stunden dauert, gießt man anstatt des Wassers 3 Löffel fetten, sauren Rahm zu und bestreicht auch den Braten, der nicht gewendet wird, damit. Der mit Wasser aufgekochte Bratensatz wird mit etwas Mehl sämig gekocht und in einer Saucenschüssel gereicht. Johannisbeerengelee oder Preißelbeerenkompot und Kartoffelklöße sind passende Beigaben.

Gedämpftes Hirschfleisch **Stewed Venison à la Byron**

2 Portionen. Der englische Dichter Byron war ein großer Liebhaber des Hirschfleisches und besonders schmeckte ihm die folgende Zubereitungsweise, welche deshalb seinen Namen erhalten hat. 2 Pfund Hirschfleisch vom Hals oder der Brust wird in dreifingerbreite und -lange und fingerdicke Stücke geschnitten, in zerlassener Butter und Speck auf beiden Seiten gebräunt, dann etwas heißes Wasser zugegossen und ¼ Stunde gedämpft, wobei man den Schaum abnimmt. Hierauf fügt man 1 Eßlöffel geriebene Schwarzbrotrinde, 2 Lorbeerblätter, 1 feingeschnittene Zwiebel, etwas geriebene Zitronenschale, 3 Pfeffer- und 3 Nelkenkörner, 1 in Scheiben geschnittene saure Gurke und 6 Löffel Essig dazu. In dieser Brühe läßt man das Fleisch 1 Stunde langsam kochen, nimmt es dann heraus, gibt, so man hat, 1 Glas Rotwein und 1 Stückchen Zucker in die Sauce und schüttet sie durch ein Sieb über das Fleisch. Salzkartoffeln sind eine passende Beilage.

Gebratene Hirschschnitten **Venison Steak**

2 Portionen. 2 Pfund Hirschfleisch von der Keule wird in handgroße Scheiben geschnitten, geklopft, gepfeffert und in heißer Butter auf beiden Seiten in 8 Minuten braun gebraten. Die Schnitten werden erst, nachdem sie gebraten sind, auf jeder Seite gesalzen.

Wildpret-Ragout **Ragout of Venison**

Kopf, Hals, Brust, Leber und Herz des Hirsches geben ein angenehmes und billiges Gericht. Ehe man das Fleisch

in passende Stücke schneidet, muß man es von allem geronnenen Blut und allen Haaren befreien und dann waschen. Man läßt diese Fleischstücke einige Minuten mit Speckwürfeln oder Nierenfett braten und fügt dann folgendes hinzu: Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, 2 kleingeschnittene Zwiebeln, 1 Löffel Senf, Zitronenschale, je 1 Tasse Essig und kochendes Wasser, bis alles Fleisch bedeckt ist; hierin läßt man das Fleisch weichkochen. Wenn endlich die Fleischstücke herausgenommen, von allen Knochen befreit und in einen anderen Topf gelegt worden sind, bereitet man die braune Wildpretsauce, indem man 2 Löffel Mehl in Nierenfett bräunt und mit der durch's Sieb gegossenen Brühe gut durcheinander rührt. Nachdem die Sauce dann über das Fleisch geschüttet und einige in Scheiben geschnittene saure Gurken, sowie ein paar Löffel Kapern dazu gegeben worden sind, läßt man das Ganze noch 10 Minuten kochen. Vor dem Anrichten, mit Salzkartoffeln als Beilage, rührt man aber noch in das Ragout ein wallnußgroßes Stückchen Butter, 1 Teelöffel Zucker und womöglich 1 Glas Wein.

Bärenbraten — Roast Leg of Bear

Zum Braten eignet sich das Hinterviertel oder Rückenstück am besten. Man wässert es vor Gebrauch etwa eine Stunde und läßt es, gut abgetrocknet und mit Salz und Pfeffer bestreut, mit wenig Wasser in einer Bratpfanne im Ofen langsam unter fleißigem Begießen und öfterem Umwenden 3 bis 4 Stunden braten. In der letzten Viertelstunde gibt man auf die obere Seite ein Stückchen Butter oder saure Sahne und läßt ihn bräunen.

Hammelfleisch

Hammelbraten — Roast Mutton

2½ bis 3 Pfund Hammelfleisch vom Nierenstück oder der Keule sind genügend für einen kleinen Braten. Nachdem ein Teil des Fettes abgeschnitten und das Fleisch mit einem feuchten Tuche gereinigt worden ist, tut man das

abgeschnittene, in kleine Stücke zerteilte Fett oder etwas Butter in den Brattopf, läßt das Fett heiß werden, legt das mit Salz und Pfeffer eingeriebene Fleisch hinein und bratet es von allen Seiten gelbbraun. Dann gibt man 2 Tassen kochendes Wasser, 2 in Viertel geschnittene Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, 1 kleine geschnittene Möhre, einige Gewürznelken und Pfefferkörner und 1 Stück Schwarzbrotrinde dazu und brate das Fleisch 1½ Stunde unter öfterem Begießen mit der Brühe. Die Sauce seiht man durch, entfettet sie und gibt sie in einer Saucenschüssel zu dem Braten, den man mit Kartoffeln, Bohnengemüse, Gurken- oder Selleriesalat auftischt.

Gebratene Hammelkeule — Roast Leg of Mutton

Die Hammelkeule wird gereinigt und mit Salz und Pfeffer eingerieben; 6—8 kleine Zwiebeln, oder nach Geschmack einige Knoblauchzehen, werden je einen Messerschnitt tief in das Fleisch gesteckt und dasselbe mit 3 Tassen kochendem Wasser, 1 Lorbeerblatt und 8 Gewürzkörnern in den heißen Bratofen geschoben, woselbst der Braten bei fleißigem Begießen 2½ Stunden gebraten wird. Die Sauce wird mit 1 Löffel Mehl auf je 1 Tasse derselben verdickt und mit 1 Löffel Worcestershire Sauce und etwas Pfeffer und Salz gewürzt. Auf dem Ofen gebraten, muß der Topf während des Bratens gut zugedeckt werden. Gurkensalat schmeckt gut dazu.

Gedünstete Hammelschulter — Braised Shoulder of Mutton

Die Hammelschulter gibt einen guten, kleinen Braten. Die Schulter wird ausgebeint, innen und außen gesalzen und gepfeffert, dann gerollt und zusammengebunden. 1 kleine Möhre, 1 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, etwas Zitronenschale, 2 Nelken und 2 Wachholderbeeren werden zusammen fein gewiegt, das Fleisch damit tüchtig eingerieben, dann in einem irdenen Gefäß mit Essig und Wasser übergossen, 2 Tage an einen kühlen Ort gestellt und morgens und abends umgewendet. Mit 2 Tassen dieser Beize wird die Schulter, gut zugedeckt, gedünstet, bis sie

weich und gebräunt ist. Dann nimmt man sie heraus, gibt 1 Löffel Mehl in die Sauce, gießt nach Bedarf etwas Fleischbrühe oder Rahm dazu, löst den Faden vom Fleisch und läßt die Sauce mit dem Fleisch noch einmal aufkochen.

Hammelrücken **Saddle of Mutton**

2 Portionen. Von 2½ Pfund Hammelrücken werden die Rippen über die Hälfte hinab ausgelöst, das Bauchfleisch nach innen zu aufgerollt und mit hölzernen Spießchen (skewers) befestigt. Dann spickt man das Fleisch mit Streifen von Speck, Sardellen und Essiggurken, salzt und dämpft es auf Speckscheiben mit feingeschnittener Zwiebel 1½ Stunde. Ist es weich, so schneidet man es in schöne Scheiben, welche man wieder zusammen schiebt und mit Sauce übergießt. Eingemachte oder frische Bohnen, weiße Rüben, Johannis- oder Preißelbeerenkompot sind passende Beilagen.

Hammelsrippen **Mutton Chops**

2 Portionen. 1 Pfund Hammelsrippen werden geklopft und in runde Form gebracht, mit Pfeffer und Salz bestreut und in einer Pfanne, in welcher 1 Löffel Butter heiß geworden ist, auf beiden Seiten schön gelb gebraten. Junge Bohnen, grüne Erbsen, Wirsing, auch Senf- oder Tomatensauce eignen sich als Beilage.

Irischer Stew **Irish Stew**

2 Portionen. 1½ Pfund Hammelfleisch von Brust, Schulter oder Hals wird von Fett und Knochen gelöst und in viereckige Stücke geschnitten. Hierauf schält man 3 große rohe Kartoffeln und schneidet sie in Scheiben, ebenso 1 Möhre, 2 Zwiebeln und einen halben, kleinen Weißkrautkopf (etwa ½ Pfund schwer). Nun tut man das Fleisch mit 1 Quart Wasser in einen Topf, salzt und pfeffert es, gibt Möhren, Zwiebeln, Kraut und Kartoffeln dazu und läßt es 2 Stunden dämpfen. Vor dem Anrichten rührt man 1 Löffel Mehl mit Wasser an, läßt dies unter beständigem Rühren hineinlaufen, gibt einige Kümmelkörner, Pfeffer und Salz dazu, kocht alles einige Minuten

und serviert. Man kann auch ein geschlagenes Eigelb hineinrühren.

Chinesisches Hammelfleisch

2 Portionen. 1½ Pfund rohes Hammelfleisch und etwas Fett schneidet man fein, vermischt es mit einer gehackten Zwiebel, einem kleinen, zerschnittenen Kopf Salat (Lettuce), ½ Pint oder ½ Kanne grünen Erbsen, tut es in einen Topf, worin 1 Löffel Butter heiß geworden ist, gibt 1 Tasse Wasser oder Fleischbrühe, Pfeffer und Salz dazu und dämpft es 1½ Stunden. Inzwischen kocht man 1 Tasse Reis, gibt dann die Mischung in die Mitte einer gewärmten Schüssel und den Reis im Kreise herum. Man kann auch übrig gebliebenes Fleisch dazu verwenden, darf aber nur 1 Stunde lang dämpfen.

Gedämpftes Lammfleisch — Stewed Lamb

2 Portionen. 1½ Pfund Lammfleisch von der Schulter wird in 3 Zoll große Stück geschnitten und in gesalzenem Wasser langsam weich gekocht. Dann brüht und schält man 4 Tomaten, zerschneidet sie in Viertel und gibt sie mit 4 geschälten und in Viertel geteilten Kartoffeln dazu, würzt mit 1 Prise Pfeffer und etwas Salz und läßt alles langsam dämpfen, bis die Kartoffeln weich und die Tomaten völlig zerkocht sind. Das Fleisch, die Kartoffeln und die eingekochte Brühe richtet man in einer gewärmten Schüssel schön geordnet an.

Lammbraten — Roast Lamb

Hierzu nimmt man entweder das Schulterstück oder die Keule. Das Fleisch wird mit einem feuchten Tuche abgewischt und mit Pfeffer eingerieben. In die Bratpfanne gibt man 1 Löffel Butter, 1 Teelöffel Salz, 1 kleine geschnittene Zwiebel und 1 Tasse Wasser, legt das Fleisch hinein und läßt es schön braun braten. Es muß alle 10 Minuten mit der Brühe begossen werden und darf nicht länger als 1 Stunde braten. Man rechnet 15 Minuten auf jedes Pfund. Grüne Erbsen oder Spargel sind passende Beilagen.

Das Wurstmachen

Kleine Würstchen **Small Sausages**

Gut durchwachsenes Schweinefleisch wird fein gehackt, mit Salz, Muskatblüte und sehr wenig Pfeffer gewürzt und in ganz dünne Därme gefüllt, die man 2 Zoll lang umdreht. Die Würstchen werden in Butter und etwas Wasser fest zugedeckt, einige Minuten lang gelb gebraten und als Beilage zu feinem Gemüse verwendet.

Frankfurter Bratwurst **Frankfurters**

Durchwachsenes Schweinefleisch ohne Sehnen, auch etwas Fett, wird fein gehackt, mit Salz, Muskatblüte, wenig Pfeffer und etwas rotem Wein gewürzt und in Schweinsdärme gefüllt. Frisch ist diese Wurst am feinsten, doch auch leicht geräuchert recht gut. Man hängt sie in der Luft auf.

Weißwurst **Pork Sausage**

2 Pfund mürber Schweinsbraten und 1 Pfund festes Schweinefleisch aus der Keule wird gehackt, 1 Pfund Speck gekocht und kalt in feine Würfel geschnitten, hierzu kommen etwa 6 Unzen in kräftiger Brühe geweichtes Weißbrot, die fein geschnittene Schale einer Zitrone, Salz und Muskatblüte. Dies alles wird gut untereinander gemischt, in Schweinsdärme gefüllt und in kochendem Wasser 20 Minuten gekocht.

Mecklenburgische Leberwurst **Liver Sausage, Mecklenburg Style**

Man nimmt hierzu Bauchfleisch nebst fettem Schweinefleisch, Nieren, Zunge und Schwarten, alles weich gekocht. Die Leber wird roh gehackt, durch einen Durchschlag getrieben, Bauchfleisch, Zunge, Fett und Schwarten werden feinwürfelig geschnitten, die Nieren fein gehackt. Darnach

wird alles mit fein gestoßenem Salz, Pfeffer, Nelken und fein geriebenen durchgesiebten Thymian und Majoran gewürzt, Füllfett von der Fleischbrühe hinzugegeben und die Masse in saubere Därme gefüllt. Da die Leber sich ausdehnt, so dürfen die Würste nicht zu fest gestopft werden. Man kocht sie eine halbe Stunde in der Brühe, taucht sie beim Herausnehmen in kaltes Wasser, legt sie zum weiteren Abkühlen auf Stroh und verbraucht sie nach Gefallen frisch oder etwas geräuchert.

Zwiebelleberwurst — Onion Liver Sausage

Die Lunge, das Herz und 2 Pfund Bauchlappen vom Schwein werden in kleine Stücke geschnitten. Dann dämpft man 4 in grobe Würfeln geschnittene Zwiebeln in Butter leicht durch, gibt das zerschnittene Fleisch hinzu und dünstet alles zusammen weich. Indessen wird eine Schweinsleber enthäutet, entsehnt und fein gehackt, worauf man sie zweimal mit dem weichgedämpften Fleisch samt den Zwiebeln durch die Fleischmaschine treibt, dann mit fein gestoßenem Salz und Gewürz gut vermengt in Schweinsdärme einfüllt, die man wie gewöhnliche Leberwürste abbindet und gar kocht. Kochdauer 20 Minuten.

Leberkäse — Cheese of Liver

1½ Pfund rohe, enthäutete und entsehnte Schweinsleber, ¾ Pfund roher Speck, 2 in Scheiben geschnittene und mit heißer Fleischbrühe angefeuchtete Milchbrötchen, eine große Zwiebel und einige Schalotten, beides fein gehackt und zusammen in Butter leicht durchgedämpft, sowie 2 rohe Eier.

Dies alles wird zusammen durch die Fleischmaschine getrieben, dann mit einer Messerspitze Muskatblüte, ein wenig abgeriebenem Zitronengelb, feingestoßenem Salz und etwas Pfeffer gut gewürzt. Nun legt man eine glatte Form oder feuerfeste halbhohe Schüssel ganz mit dünnen Speckscheiben aus, füllt die Masse hinein, bedeckt sie auch oben mit ganz dünn geschnittenen Speckscheiben und gibt sie 1 bis 1½ Stunden in den Ofen. Der Leberkäse ist gar, sobald das ausscheidende Fett klar erscheint,

und wird nach dem völligen Erstarren gestürzt, in Scheiben geschnitten und eventuell mit Sulz garniert zum Abendbrot gereicht.

Blutwurst **Blood Sausage**

Das Blut wird warm, so wie es vom Schweine kommt, geschlagen, bis es ganz kalt geworden ist und durch ein Sieb gerührt, wodurch es flüssig bleibt. Dann gibt man zu einem Teil des Blutes reichlich vom besten gekochten, fein gehackten Schweinefleisch, mager und fett, nebst den weich gekochten und feingehackten Schwarten, ferner: gekochten Speck, welcher in kleine Würfel geschnitten ist, Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer hinzu. Dieses alles wird wohl gemischt und in dicke, möglichst glatte Därme nicht fest gefüllt, damit die Masse sich ausdehnen kann. Dann gibt man sie in kochendes Wasser und läßt sie darin eine halbe Stunde ziehen. Von dem Garsein der Würste kann man sich dadurch überzeugen, daß man mit einer Stopfnadel in die Wurst sticht; tritt durch das kleine Loch klarer Saft, so ist sie gar, zeigt sich aber noch Blut, so muß man die Würste noch etwas ziehen lassen. Kochen darf man die Würste nicht, sonst platzen sie auf.

Preßwurst **Pressed Headcheese**

Man nimmt hierzu einen halben Schweinskopf, ein Kniestück, das Herz und sonstiges Fleisch, kocht es weich, schneidet es in große Würfel und vermengt es tüchtig mit Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer. Dann schneidet man eine gereinigte Schweinsblase in zwei Teile, näht jedes Stück der Länge nach zusammen, füllt das Fleisch hinein, bindet die Würste fest zu und kocht sie 10 bis 15 Minuten in kochender Brühe. Dann legt man sie sogleich zwischen zwei Brettchen, beschwert sie mit Gewichten und hängt sie am nächsten Tag an einen luftigen Ort.

Geflügel

Gefüllte Gans **Stuffed Goose**

Man salze die Gans ein und lasse sie zwei Stunden liegen. Zwei Milchbrote werden in kalter Milch eingeweicht, ausgedrückt, die Leber mit Zitronenschale, Petersilie und einer halben Zwiebel fein gewiegt, ein wenig Butter abgetrieben, drei Eier daran geschlagen, dies alles mit sechs weichgekochten, abgeschälten und in kleine Stücke geschnittenen Kastanien verrührt, Salz und etwas geriebene Muskatnuß daran gegeben, in die Gans eingefüllt und dieselbe gut zugenäht. Man gibt etwas Wasser in die Bratpfanne, legt die Gans hinein und läßt sie langsam braten. Unterdessen schöpft man fleißig das Fett ab, gießt etwas Wasser nach und wendet die Gans öfters um. Ist sie halb fertig und sehr fett, so stupft man sie mit einer Gabel, namentlich unter den Flügeln, damit das Fett sich ausbratet. In zwei bis drei Stunden ist sie fertig.

Ungarische Paprika-Hühner **Braised Chicken, Hungarian Style**

Man salze und pfeffere ein junges Huhn ein. Bis das Salz durchgedrungen ist, schneide man Sellerie, Petersilienwurzel, gelbe Rüben, zwei Zwiebeln, etwas Zitronenschale, gebe drei Nelken, etwas Muskatnuß, eine Messerspitze Paprika und etwa ein viertel Pint Weinessig daran, verdünne den Essig mit Fleischbrühe, bis er angenehm sauer schmeckt, lasse die Wurzeln aufkochen, schäume sie gut ab und gebe sie über die Hühner, welche man mit den Wurzeln weich kochen läßt. Diese Hühner werden nun mit oder ohne Wurzeln in einer tiefen Platte zu Tisch gegeben.

Gansjung (Gänseklein) **Goose Giblets**

Dazu nimmt man Kopf, Hals, Flügel, Füße, Magen, Herz und Leber. Dem Kopf sticht man die Augen aus,

spaltet ihn, hackt den Schnabel ab, teilt den Hals in zwei Teile, ebenso die Flügel und die Füße, von denen die Zehen entfernt werden müssen. Dies alles wird mit 1 Pint Wasser, ½ Pint Essig, zwei in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einer gelben Rübe, einer Petersilienwurzel, Salz, Pfeffer, drei Nelken, etwas Muskatnuß und einem Lorbeerblatt aufs Feuer gesetzt und gekocht. Dann macht man ein dunkles Einbrenn mit einem Stückchen Zucker, füllt es mit dem Absud auf und kocht das Gansjung nochmals darin auf. Zuletzt rührt man das Blut darin auf.

Eingemachte Hühner — Pickled Chicken

Die geputzten Hühner werden rein gewaschen, in vier oder sechs Teile zerschnitten, dann ein Stück Butter mit Mehl hellgelb geröstet und mit kochender Fleischbrühe unter ständigem Rühren aufgefüllt. Darin werden die Hühner weich gekocht. Zuletzt gibt man eine Zitronenschale und etwas Saft daran, ebenso eine kleine Zwiebel und fein gehackte Petersilie. Man kann auch zehn bis zwölf Champignons, die in Würfel geschnitten und mit Wasser, etwas Salz und Zitronensaft aufgekocht wurden, über die Hühner streuen.

Hühnerfrikassee mit Pilzen — Fricasee of Chicken with Mushrooms

Ein Huhn wird in passende Stücke geschnitten, mit etwas Salz bestreut und einige Minuten in Butter angebraten. Man gibt etwas geriebene Zwiebel, Salz, Pfeffer und zerschnittene, gedünstete Pilze dazu und läßt es 15 Minuten durchschwitzen. Dann tut man etwas Mehl, eine enkernte, nicht bittere Zitronenscheibe, eine Tasse Fleischbrühe und einen Schuß Wein daran und läßt noch 10 Minuten kochen. Kurz vor dem Anrichten kommen Kapern, Sardellenbutter und kleine Klößchen aus Bratwurstfleisch an das Gericht. Die Sauce wird mit einem Eigelb abgezogen.

Huhn auf Jägerart **Chicken, Hunter Style**

Das Huhn wird roh in Stücke geschnitten und mit magerem und fettem Speck langsam gedämpft. Dann bestäubt man die Stücke mit ein wenig Mehl, röstet fein geschnittene Zwiebeln in Butter leicht an und fügt sie mit einem Glas Apfelwein und einer Tasse Fleischbrühe hinzu, würzt scharf, gibt einige Zwiebeln, zwei Nelken, etwas Muskatnuß, ganz wenig Knoblauch und etwas Suppengrün hinzu, deckt den Topf fest zu und läßt das Ganze 30 bis 40 Minuten lang dämpfen. Dann gießt man die Sauce durch ein Sieb und schüttet sie über das angerichtete Huhn.

Gebratenes junges Huhn **Roast Chicken**

Ein junges Huhn von 2—2½ Pfund wird gereinigt und ausgenommen, innen und außen mit Salz eingerieben und mit Speckscheiben (Bacon) umwickelt. In einer Pfanne, in welche einige Scheiben Speck, 1 Löffel Butter und 3 Löffel Wasser getan wurden, wird es dann unter öfterem Begießen im heißen Ofen in ¾ Stunden schön hellbraun gebraten. Man kann auch vor dem Braten eine Mischung von 1 Tasse geriebenem Weißbrot, 1 Löffel geschmolzener Butter, 1 Löffel gehackter Petersilie und etwas Pfeffer und Salz bereiten, das Huhn damit füllen und die Oeffnung zunähen. Die Sauce wird mit etwas Brühe oder heißem Wasser losgekocht und besonders serviert. Das Huhn garniert man mit etwas Petersilie. Grüner- oder Gurkensalat und Kompot sind passende Beilagen.

Fülle für Gänse und Enten **Dressing for Geese or Ducks**

Kartoffelfülle. Ein paar Kartoffeln werden roh geschält und würflig geschnitten, indem man hiervon auf eine Gans 1 Suppenteller voll rechnet. ½ Pfund Speck schneidet man in Würfel, bratet ihn an, gibt etwas gewiegte Zwiebel und Petersilie dazu, hierauf die Kartoffeln, und läßt sie unter öfterem Hin- und Herschütteln der Pfanne fast weich werden. Man kann auch nach Be-

lieben 4—6 Bratwürste gebraten, geschält und in Stücke geschnitten, hinzufügen und, nachdem die Mischung etwas abgekühlt ist, in die Gans füllen. — Kastanienfülle. 1 Pfund Kastanien werden ¼ Stunde in Wasser gekocht, die äußere und innere Haut abgeschält und die Kastanien in Fleischbrühe mit etwas Zucker und Butter so lange gedünstet, bis sie weich sind, aber nicht zerfallen. Halb abgekühlt werden sie in die Gans gefüllt. — Semmelfülle. Man rührt 2—3 Löffel Butter weich, gibt 3 Eidotter, Muskatblüte oder Zitronenschale, Salz, ½ Pfund geriebenes Weißbrot und das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu. Ein Drittel dieser Portion, mit etwas fein gehackter Petersilie vermischt, reicht hin, 4 Tauben zu füllen; das Ganze reicht für 12 Tauben oder eine Kalbstbrust. Auch kann man Herz und Leber des Geflügels, fein gehackt, dazu nehmen. — Reis- und Rosinenfülle. Man kocht ½ Pfund Reis halb weich, ebenso die Rosinen ¼ Stunde lang; dann rührt man 2—3 Löffel Butter weich, nimmt 3 Eidotter, ein wenig Muskatnuß, Salz und etwas gestoßenen Zimmt und mischt es gut untereinander.

Fülle für Truthahn — Dressing for Turkey

Man kocht das Herz und den Magen des Truthahns weich, hackt beide nebst der rohen, gut gereinigten Leber fein, rührt 2 Löffel Butter schaumig und mischt nach und nach 2 Eier, 1 Tasse geriebenes Weißbrot, Muskatnuß, Salz und das gehackte Fleisch darunter. Nach Belieben kann man auch eine fein gehackte, in Butter gedünstete Zwiebel hinzufügen. Die zum Füllen der Gänse und Enten angegebenen Mischungen sind auch für Truthahn verwendbar. Man muß jedoch berücksichtigen, daß sich die Füllung während des Bratens ausdehnt und, wenn das Geflügel zu voll gestopft worden ist, das Platzen der Haut verursacht. Die Oeffnungen müssen mit starkem Zwirn zugenäht werden, doch darf man nicht versäumen, vor dem Auftragen des Geflügels alle Fäden daraus zu entfernen.

Huhn mit Tomaten **Chicken with Tomatoes**

2 Portionen. Man zerlegt 1 größeres oder 2 kleine junge Hühner. Die einzelnen Fleischteile werden in Butter angebraten, dann kommen 6—8 zerschnittene Tomaten, 2 feingehackte Zwiebeln, Salz, Pfeffer und etwas Petersilie dazu. Nun dämpft man unter gelegentlichem Zugießen von Fleischbrühe alles gar. Inzwischen kocht man 1 Tasse Reis in Fleischbrühe weich und dick. Beim Anrichten breitet man diesen Reis auf einer tiefen Schüssel als Unterlage aus, arrangiert auf derselben die Hühnerstücke und füllt die entfettete und verdickte Sauce darüber.

Pfefferfleisch von einem Huhn **Stewed Chicken**

2 Portionen. Ein fettes Huhn von 3 Pfund Gewicht, welches 2 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet sein muß, wird gereinigt und in halbhandgroße Stücke zerteilt. Die Stücke werden einzeln in mit etwas Pfeffer und Salz gemischtem Mehl gewälzt. 2 Löffel Butter zerteilt man in kleine, nußgroße Stückchen, belegt den Boden eines Topfes mit einigen von diesen sowie einer Handvoll klein geschnittener Zwiebeln, tut darauf eine Lage Fleisch, dann wieder Butter und Zwiebeln und fährt abwechselnd so fort, bis das Fleisch verbraucht ist; den Schluß bilden Butter und Zwiebeln. Hierauf gießt man seitwärts 2 Tassen kochendes Wasser zu, schließt den Topf gut und schmort das Fleisch in 2 Stunden weich. Zu der durchgeseihten, wohlschmeckenden Sauce reicht man Salzkartoffeln oder, besser noch, Kartoffelklöße.

Gekochtes Huhn **Boiled Chicken**

2 Portionen. Man nimmt dazu 1 über ein Jahr altes, mittelfettes Huhn mit gelblicher Haut. Nachdem das Huhn ausgenommen und gewaschen ist, wird es innen mit Salz eingerieben; die Beine werden zusammengebunden, die Flügel auf den Rücken gebogen und der Brustknochen eingedrückt. So wird das Huhn mit Salz, Wurzelwerk und reichlich Wasser in 2—3 Stunden weich gekocht. Gleichzeitig wird der Magen, welcher vorher

gut gereinigt worden ist, sowie das Herz dazu getan, während die Leber erst 10 Minuten vor dem Anrichten hinzugefügt wird, damit sie nicht zerkocht. Sobald das Huhn weich ist, zerlegt man es in zierliche Stücke und gibt diese mit Reis, Gräupchen, Spargel oder Blumenkohl zu Tisch. Die Brühe, in welcher das Huhn gekocht wurde, kann man als Suppe benutzen.

Suppenhuhn mit Reis **Chicken with Rice**

Ein altes, 3—4pfündiges Huhn wird gereinigt und mit 3 Pint Wasser, Salz und etwas Wurzelwerk weich gekocht. Wenn es sich am Flügel weich drücken läßt, ist es gar und man nimmt es heraus. 1 Tasse Reis kocht man in der Hühnerbrühe ½ Stunde und legt dann das zerteilte Huhn in den Reis. Noch besser schmeckt es, wenn man den Reis mit 2 Eidottern, 1 Teelöffel Mehl, etwas Rahm und 1 Teelöffel Butter vermischt und denselben über das Huhn anrichtet.

Gebratene Gans **Roast Goose**

Beim Ankauf einer Gans achte man darauf, daß man eine solche mit klarem, rosafarbenem Fleisch bekommt; dann ist sie jung. Alte Gänse erkennt man an stärkeren Fußballen, dickeren Schwimmhäuten und härteren Schnäbeln; auch die Kiele sind stärker. Die Zartheit des Fleisches läßt sich erproben, wenn man einen Flügel hebt: bei einer zarten Gans reißt die Haut unter demselben leicht. Manches Gänsefleisch hat einen scharfen, etwas ins Tranige neigenden Geschmack. Dieser kommt oft bei Gänsen mit gelblichem Fleisch vor, doch kann man diesen Umstand durch den Geruch erkennen, welcher hervorgebracht wird, wenn man eine Hautstelle heftig reibt.

Die Gans wird sauber gerupft, über einer Spiritusflamme, brennendem Papier oder Gas gesengt, mit einem Tuche rein abgewischt und von den Stoppeln befreit. Nun wird die Haut an der Brust rings um den Hals durchschnitten, aus dieser Oeffnung der Schlund und die Gurgel gezogen, mit dem Finger die Eingeweide in der Brust losgebracht und mittels eines Querschnittes durch den

After entfernt. Dann haut man den Hals, die Flügel und die Füße ab, wäscht die Gans, trocknet sie innen und außen ab, reibt sie inwendig mit Salz ein und füllt sie mit geschälten oder ungeschälten Aepfeln und etwas gebrühtem Beifuß (mugwort), worauf man sie vorsichtig zunäht.

Das Ausnehmen und, wenn man will, auch das Füllen kann ohne Beeinträchtigung der Schmackhäftigkeit schon am Abend vor dem Gebrauche geschehen, jedoch sollte dann die Gans möglichst in kalte Luft gehängt werden.

Kopf, Hals, Herz, Lunge, Magen, Flügel und Beine benützt man zu Gänsepfeffer oder Gänseklein. Die knorpelige Haut von Schnabel und Füßen wird durch Uebergießen von kochendem Wasser lösbar gemacht. Die stachelige Haut wird von der Zunge abgeschält und die Augen entfernt. Beim Wegschneiden der Galle läßt man lieber das ganze Stückchen Leber, welches mit der letzteren in Berührung kam, mit fortfallen. Der Magen wird in der Richtung der beiderseitigen Erhöhungen durchschnitten, abgespült und nochmals gewaschen, nachdem die innere, dicke Haut abgezogen worden ist. Dann streut man etwas Salz und träufelt etwas Essig über diese Teile. So läßt man sie stehen bis zur Verwendung zu Gänsepfeffer. Die Leber findet übrigens sehr oft anderweitige Verwendung und ist als Delikatesse so angesehen, daß viele es als Barbarei betrachten, sie den übrigen Bestandteilen des Gänsepfeffers beizufügen. Das Fett wird erst in warmem, dann in kaltem Wasser tüchtig gewaschen und bis zum Ausbraten in frisches Wasser gestellt. Die gefüllte Gans legt man in eine Bratpfanne, bestreut sie mit Salz, gibt 1 Tasse Wasser und etwas von dem Gänsefett oder auch Schweinefeisch dazu und bratet sie unter öfterem Begießen 2—3 Stunden. Bräunt sie schnell, so wird sie mit einem Fettpapier bedeckt, nicht gewendet, aber fleißig begossen. Die Hauptaufgabe ist es, das Fett vor dem Anbrennen zu schützen. Man schöpft davon ab, sobald sich viel auf der Oberfläche der Bratenbrühe gesammelt hat. Wenn die Gans schön gelbbraun gebraten ist, wird sie herausgenommen, der Bratensatz mit etwas kochendem Wasser losgekocht, das Fett abgenommen und ½ Löffel Mehl dazu gerührt. Man gibt Salat, Salzkartoffeln und

Kompot dazu. Ganz junge Gänse füllt man nicht und muß dieselben, weil sie kein Fett haben, in heißer Butter braten. Man rechnet 15 Minuten Bratzeit für jedes Pfund einer jungen Gans.

Gans mit Sauerkraut — Goose Stuffed with Sauerkraut

Die Gans wird wie vorher angegeben gereinigt, zugerichtet, mit Sauerkraut gefüllt und zugenäht. Dann legt man sie in einen Kessel oder Topf, gibt 2 Quart Sauerkraut darüber, füllt soviel Wasser hinzu, daß alles bedeckt wird und läßt das Gericht 3 Stunden langsam dämpfen. Hierauf legt man die Gans in eine Bratpfanne, übergießt sie mit zerlassener Butter, bestreut die Brust mit Mehl und bräunt in einem heißen Ofen ¾ Stunden lang. Die zerlegte Gans serviert man auf einer Unterlage von Sauerkraut.

Gänse-Schwarzsauer, Gänsepfeffer — Goose Giblets with Black Sauce

2 Portionen. Die kleinen Stücke der Gans, wie Flügel, Hals, Kopf, Magen, Herz werden gereinigt, mit 2 Quart Wasser aufs Feuer gesetzt und zum Kochen gebracht; alsdann gibt man Salz, 1 Lorbeerblatt, 1 Möhre, 3 oder 4 Nelken und 3 Pfefferkörner dazu und läßt alles 2 Stunden kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gibt man das mit etwas Essig angerührte Gänseblut, 2 Eßlöffel Mehl, womöglich etwas geriebenen Lebkuchen (honey-cake) und Essig nach Geschmack unter stetem Rühren dazu und achtet darauf, daß die Brühe recht sämig wird. Man kann auch anstatt Gänseblut frisches Schweineblut nehmen. Will man das Gericht ohne Blut herstellen, so macht man Butter oder Gänsebratenfett heiß und röstet 2 Löffel Mehl darin braun, gibt Essig, Salz und Gewürz nach Geschmack dazu und rührt es kurz vor dem Anrichten zu der Brühe. Es muß recht kräftig und würzig schmecken und nicht zu dünn sein. Auch kann man ein Stück Schweinefleisch von der Brust dazu kochen. Kartoffelklöße sind eine passende Beilage.

Gänseklein mit Reis **Goose Giblets with Rice**

2 Portionen. Die kleinen Stücke einer Gans werden mit 2 Quart Wasser und etwas Salz in etwa 2 Stunden weich gekocht. Ehe sie ganz gar sind, reinigt man 2 Obertassen Reis erst mit kaltem Wasser, brüht ihn dann mit kochendem Wasser ab, setzt ihn mit 2 Obertassen kaltem Wasser bei, und gießt, wenn er gequollen ist, nach und nach die nötige Brühe von dem Gänseklein dazu. Beim Anrichten reibt man ein wenig Muskat darüber. Man kann auch anstatt Reis Gräupchen oder geschälte, in Viertel geteilte Aepfel oder Birnen ½ Stunde vor dem Servieren beifügen.

Gedämpfte Gansleber **Braised Goose Liver**

Man übergießt die Leber mit warmer Milch, bestreut sie mit etwas Pfeffer und läßt sie 2 Stunden stehen. Vor der Zubereitung wäscht man sie mit Wasser ab, bestreut sie mit Salz, wendet sie in Mehl, betropft sie gut mit Zitronensaft, dämpft sie langsam zugedeckt ¼ Stunde in reichlicher Butter und gießt nach und nach 2—3 Eßlöffel Fleischbrühe hinzu. Die Leber darf nicht rot, aber auch nicht hart sein und muß, sobald sie fertig ist, serviert werden. Sauerkraut schmeckt gut dazu.

Gebratene Gansleber **Fried Goose Liver**

Die Leber wird in mit etwas Pfeffer und Salz vermischtem Mehl gewälzt und auf beiden Seiten in heißer Butter so lange gelb gebraten, bis sie inwendig nicht mehr rot ist; bratet man sie länger, so wird sie hart und trocken. Man träufelt etwas Zitronensaft darüber und gibt sie mit ihrer Sauce zu Tisch.

Gänsefett auszulassen **Goose Grease**

Man wässert alles Fett 24 Stunden unter öfterem Erneuern des Wassers, schneidet es in Würfel, gibt es mit etwas Salz in einen eisernen Topf und rührt es während des Ausbratens auf dem Feuer öfters um. Wenn die Fettwürfel gelblich werden, gießt man das Fett, ohne es

auszudrücken, durch einen Durchschlag in einen Steintopf und läßt es darin 8 Tage stehen. Dann stellt man das Fett mit Ausnahme des Bodensatzes wieder auf das Feuer und kocht es mit einigen in Viertel geteilten sauren Aepfeln so lange, bis letztere weich geworden sind. Hierauf gießt man es nochmals durch einen Durchschlag in einen Topf, bindet letzteren am nächsten Tage mit Papier gut zu und bewahrt ihn an einem luftigen, kühlen Ort auf. Auf diese Art zubereitet ist Gänsefett außerordentlich wohlschmeckend und hält sich sehr lange. Es ist nicht nur auf Brot gestrichen außerordentlich schmackhaft, sondern auch zum Schmälzen von Sauerkraut und Kohl sehr passend, ebenso wird es zum Anmachen von Kartoffeln und Krautsalat verwendet.

Gebratene Ente — **Roast Duck**

Man nimmt eine junge, 4 Pfund schwere Ente, welche 1 Tag vor der Zubereitung geschlachtet worden ist, rupft und sengt sie sauber, schneidet Hals, Füße und Flügel ab, reibt sie inwendig mit Salz ein, und brät sie gefüllt oder ungefüllt mit Butter, indem man ab und zu etwas heißes Wasser zugießt, in 1—1½ Stunden gar. Wenn man die Ente nicht füllt, so reibt man den Bauch gewöhnlich mit Thymian oder Salbei ein, oder steckt etwas Beifuß hinein. Die Fülle bereitet man von geriebener Semmel, dem gehackten Herzen, Magen und der Leber, 1 Löffel Butter, 2 Eiern, Salz und etwas Pfeffer; sie kann aber auch aus sauren Aepfeln und etwas Beifuß bestehen. Die Sauce kocht man mit heißem Wasser los, entfettet sie und serviert sie mit den Enten, welche man mit grünem Salat, Bohnen- oder Gurkensalat, Rotkraut oder Krautklößen zu Tisch gibt.

Alle Rezepte, welche für die Zubereitung der Gans angegeben sind, kann man auch für fette Enten, Entenklein, -Leber usw. anwenden.

Gedämpfte Ente mit Rotwein — **Braised Duck, French Style**

Nachdem eine 3 bis 4 Pfund schwere Ente in Butter hellbraun gebraten ist, fügt man 1 Tasse kochendes

Wasser, 1 Zwiebel, 6 in Scheiben geschnittene Champignons, etwas Zitronenschale, Gewürzkörner und Salz dazu, läßt die Ente 10 Minuten darin dämpfen, verdickt einen Teil der Brühe mit einer braunen Mehlschwitze, gießt 1 Tasse Rotwein dazu, würzt mit dem Saft einer halben Zitrone und gießt sie über die Ente, sobald dieselbe genügend weich ist. Die Sauce muß bräunlich und recht sämig sein.

Tauben in einer Sauce **Braised Pigeons**

2 Portionen. 3 junge Tauben werden ausgenommen und in Butter und Speck schön gelb gebraten. Dann röstet man Butter und Mehl hellgelb, gibt etwas Fleischbrühe, 1 Glas Wein, etwas Thymian, Zwiebel und Petersilie dazu, legt nun die Tauben in dem gebratenen Speck in die Sauce, läßt sie gar kochen, schöpft das Fett von der Sauce ab und richtet dieselbe über die Tauben an, nachdem man vorher den Saft einer halben Zitrone beigemischt hat.

Gebratener Truthahn **Roast Turkey**

Der Brustknochen wird eingeschlagen, doch muß man vorsichtig sein, daß dabei die Haut nicht reißt. Um dies zu verhüten, legt man ein gefaltetes Tuch auf denselben und schlägt den Knochen dann mit dem Kartoffelstößer ein. Bei dem Ausnehmen muß man sein Hauptaugenmerk darauf richten, daß die Galle nicht reißt. Beine und Kopf werden abgehackt und können zu Suppe gebraucht werden.

Nachdem der Puter ausgenommen, innen und außen gehörig gewaschen und durchgespült ist, hüllt man ihn in ein Tuch, damit er nicht eine unansehnliche Farbe bekommt, ehe man ihn füllt. Die Leber wird entweder geschabt und in die Fülle gemischt, oder sie gibt, besonders gebraten, einen leckeren Bissen für den Hausherrn. Herz und Magen werden gekocht und, in Scheiben geschnitten, unter die Fülle gemischt oder in der Sauce angerichtet. Will man den Truthahn nicht auf die gewöhnliche Weise füllen, so kann man Herz, Leber und Magen nebst einer kleinen Zwiebel und einigen Streifchen Speck zwischen 2 ausgehöhlte Semmeln oder Brotenden einbinden und in den

Truthahn legen. So werden sie saftig und schmackhaft.

Das Zurichten des Truthahns geschieht, indem man die Beine zu der Füllöffnung hinein und zu der (gut ausgeschnittenen) Darmöffnung heraussteckt. Dann befestigt man sie in dieser Lage mit einm Holzpfeilchen oder einem Bindfaden, um sie gegenseitig festzuhalten. Die Flügel dreht man in der Richtung des Kopfes herum und legt sie flach auf den Rücken gegen einander. Man bindet einige dünne Scheiben Speck über die Brust und gibt 1 Löffel Butter in die Pfanne.

Beim Braten des Truthahns ist, wie bei allen anderen Geflügel- oder Fleischsorten, das häufige Begießen Hauptbedingung. Der Ofen darf zu Anfang nicht allzu heiß sein, die Hitze kann aber später verstärkt werden. Um zu verhüten, daß die Haut des Rückens an der Pfanne festhängen bleibt, legt man einige sehr dünne Scheibchen Weißbrot und einige Zwiebelscheibchen unter den Truthahn. Diese können später wieder herausgekratzt oder zusammen mit der Sauce durch das Sieb getrieben werden. Wird der Truthahn zu schnell braun, so kann man einen Pappendeckel oder ein mit Butter bestrichenes dickes Papier darüber legen. Ein 12 Pfund schwerer Truthahn muß 3 Stunden braten, denn man rechnet 15—20 Minuten auf das Pfund. Für Truthennen sind jedoch 12—15 Minuten per Pfund genügend; in jedem Falle muß man aber zuletzt noch 20 Minuten zugeben. Im allgemeinen bewirken geschlossene Pfannen ein schnelleres Garwerden als offene. Schon beim Einstellen kommt 1 Tasse Wasser in die Pfanne; dieses muß, sobald es verdunstet ist, erneuert werden. Weder Truthahn noch Sauce dürfen dunkel sein, sondern müssen eine schöne goldbraune Farbe haben. Vor dem Anrichten verrührt man 1 Löffel Mehl einige Minuten mit der Brühe, kratzt das Angesetzte von der Pfanne los, gibt, wenn nötig, noch etwas Salz und Wasser dazu und macht die Sauce schön sämig.

Fülle für Truthahn. Man kocht das Herz und den Magen des Truthahns weich, hackt beide nebst der rohen, gut gereinigten Leber fein, rührt 2 Löffel Butter schaumig und mischt nach und nach 2 Eier, 1 Tasse geriebenes Weißbrot, Salz und das gehackte Fleisch darunter. Nach Belieben kann man auch eine fein gehackte, in Butter

gedünstete Zwiebel hinzufügen. Die zum Füllen der Gänse und Enten angegebenen Mischungen sind auch für Truthahn verwendbar. Man muß jedoch berücksichtigen, daß sich die Füllung während des Bratens ausdehnt und, wenn das Geflügel zu voll gestopft worden ist, das Platzen der Haut verursacht. Die Oeffnungen müssen mit starkem Zwirn zugenäht werden, doch darf man nicht versäumen, vor dem Auftragen des Geflügels alle Fäden daraus zu entfernen.

Gekochter Truthahn **Boiled Turkey**

Der gereinigte und zugerichtete Truthahn wird mit Pfeffer, Salz und etwas Zitronensaft eingerieben. Dann gibt man in einen reichlich großen Kessel 1 Löffel Butter, 1 Löffel gehackte Petersilie und 1 Teelöffel gehackte Zwiebel. Wenn über einem guten Feuer die Butter im Kessel geschmolzen ist, fügt man genug Wasser hinzu, um den Truthahn damit zu bedecken. Letzterer wird in ein innen mit Mehl bestäubtes Handtuch eingewickelt, mit Garn umbunden und in dem kochenden Wasser langsam gekocht, indem man 15 Minuten auf das Pfund rechnet. Wenn der Truthahn gar ist, entfernt man das Tuch und serviert mit Austern- oder Eiersauce.

Truthahnklein mit Gemüse **Turkey Giblets with Vegetables**

Man reinigt sorgfältig Flügel, Hals, Magen, Leber, Füße und Kopf, brüht und häutet die Füße, zieht die Haut von dem Magen und schneidet ihn in 4 Stücke. Dann teilt man den Hals und die Flügel, spaltet den Kopf, beseitigt Schnabel und Augen und kocht von dem Vorhergehenden, mit Ausnahme der Leber, eine Fleischbrühe. Diese verdickt man mit 1 Löffel Mehlschwitze, würzt mit Pfeffer, Salz und einem Sträußchen Petersilie, gibt einige in Würfel geschnittente, gedünstete Möhren und 1 in Butter weich geschwitzte Zwiebel dazu, läßt zuletzt die in Stücke geschnittene Leber darin gar kochen und serviert mit Kartoffeln in der Schale.

Gehäcksel von Truthahn **Hashed Turkey**

Uebrig gebliebenes Truthahnfleisch wird von den Knochen gelöst und feinblätterig geschnitten. 1 Zwiebel und etwas Schinken, beides in feine Würfel geschnitten, schwitzt man in Butter gelb, dünstet etwas Mehl darin und rührt dies mit der Brühe, die aus den gehackten Knochen gewonnen wird, zu einer dicken Sauce. Dann kommt 1 Tasse süßer Rahm dazu. Nachdem alles tüchtig gekocht hat, wird diese Sauce durchgeschlagen und das feingeschnittene Fleisch darin gut gewärmt. Dann salzt man, wenn nötig, noch ein wenig, richtet die Speise gehäuft an, legt ausgeschlagene Eier darauf und Kartoffeln rundum.

Wilde Ente **Wild Duck**

2 Portionen. Die wilde Ente wird wie eine zahme vorgerichtet; man umbindet sie mit Speckscheiben, gibt 2 Zitronenscheiben und 6 Wachholderbeeren dazu und bratet sie auf beiden Seiten unter Beigabe von etwas dickem Rahm oder Butter in 1—1¼ Stunde gar. Die Sauce wird mit 1 Eßlöffel Milch aufgekocht und durchseiht. Es ist besser, die Ente vor dem Braten mit kochendem Wasser zu überbrühen, so daß sie den Fischgeschmack verliert, der manchen Enten eigen ist.

Präriehühner **Grouse**

Die Hühner werden gereinigt, gesengt und recht schnell gewaschen. Dann trocknet man sie außen und innen ab, salzt und spickt sie. Mit Speckscheiben umbunden, werden sie im Ofen oder im Topfe gebraten. Es gehört reichlich Butter dazu und wenn sie hellbraun sind, legt man sie in ein sie möglichst eng umschließendes Kasserol, gießt Wasser dazu, gibt einige Wachholderbeeren und 1 zerschnittene Zwiebel hinein und läßt sie unter häufigem Begießen 1 Stunde schmoren — wenn nötig, etwas länger. Nach dem Entfernen des Specks läßt man noch die darunter hell gebliebenen Stellen schön bräunen, entfernt und verdickt die Sauce und seiht sie durch.

Feld- oder Rebhühner — Partridges

2 Portionen. 2 gereinigte Hühner werden mit Salz eingerieben, mit Speckscheiben umwickelt, in eine mit Zwiebel- und Möhrenscheiben belegte Pfanne getan, 1 Löffel Butter hinzugefügt und unter öfterem Begießen in 1—1¼ Stunde hellbraun gebraten. Dann gibt man 1 Löffel süße Milch dazu, um die Sauce zu verbessern, und reicht zu den heiß servierten Hühnern junge Erbsen, Kompot und Salzkartoffeln.

Truthahn auf moderne Art — Turkey, Modern Style

Dazu muß man zuerst eine kräftige Dämpfbrühe (Braise) machen: Zwei große Zwiebeln, 1 Stückchen Sellerie, 1 Lauchstengel, 6 Karotten und eine dicke Scheibe rohen Schinken schneidet man in kleine viereckige Würfel und dämpft es einige Minuten in Butter. Dann löscht man mit zwei Quart guter Fleischbrühe oder Wasser und Salz ab, fügt eine Kalbshachse und einen gebrühten Kalbsfuß hinzu und läßt es eine Stunde langsam kochen. Etwa eine Tasse Reis wird in kurzer Brühe mit einem Stück Butter halbgar gedämpft. Wenn derselbe erkaltet ist, schneidet man eine fette Gänseleber und frische Champignons in nicht zu große Würfel und mengt dies unter den Reis. Mit dieser Fülle werden nun der Kropf und die Bauchhöhle gefüllt, dann die Hals- und Darmöffnung zugenäht und dann dressiert. Nach einstündigem Kochen der Dämpfbrühe gibt man den Truthahn hinein, würzt mit einem halben Lorbeerblatt, zwei Nelken, etwas Paprika, Thymian, Majoran, einer Knoblauchzehe, Muskatblüte und Zitronengelb, welches man alles in ein Tüllsäckchen bindet und läßt, gut bedeckt, bei öfterem Begießen langsam gar dämpfen. Hierauf nimmt man den Truthahn heraus, stellt ihn warm, entfernt die Kalbshachse und Kalbfuß. In die eingekochte Brühe gibt man ein halbes Quart weiße gute Frikaseesauce, kocht es zusammen gut auf, tranchiert den Truthahn, gibt die Fülle auf eine heiße Schüssel, legt den Truthahn wieder zusammengesetzt darauf und gibt die durchpassierte Sauce darüber.

Junger Hahn auf russische Art — Fried Chicken, Russian Style

Ein sauber vorgerichteter Hahn wird schön hergerichtet, mit Salz bestreut und mit einer Speckscheibe umbunden. Hierauf dämpft man ihn mit reichlich Butter gut an, nimmt ihn aus der Pfanne, läßt in der Butter einen Eßlöffel Mehl braun werden, löscht mit einer Tasse Fleischbrühe und einer Tasse saurem Rahm ab, läßt aufkochen, gibt den Hahn wieder hinein und dämpft ihn nun in dieser Brühe gut zugedeckt weich. Angerichtet, passiert man die Sauce darüber.

Hahn mit grünen Erbsen gedämpft — Stewed Chicken with Green Peas

Einen schönen, großen vorgerichteten Hahn zerteilt man roh in beliebige Stücke, gibt diese mit einem reichlichen Stück Butter, eineinhalb bis zwei Quarts frisch ausgeschoteten feinen Erbsen und ½ bis 1 Quart guter Fleischbrühe oder Wasser und Salz aufs Feuer und läßt es gut bedeckt langsam weich dämpfen. Eine Viertelstunde vor dem Garsein entfettet man die Brühe und bindet sie, wenn sie nicht sämig genug sein sollte, mit einem halben Teelöffel voll mit Wasser zerrührtem Mehl, fügt ein Stückchen Zucker hinzu und schmort es sodann weich. Beim Anrichten gibt man eine schwache Handvoll frisch gehackter Petersilie dazu.

Huhn auf italienische Art — Chicken, Italian Style

Ein schönes großes Huhn wird in 6 bis 8 Stücke zerteilt, gesalzen, gepfeffert und mit Zitronensaft beträufelt. Die Stücke werden mit zwei in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und reichlich Butter gut angebraten, sodann gießt man nach und nach ½ Quart kräftige Fleischbrühe dazu, gibt 6 bis 8 kleine von Saft und Kernen befreite Tomaten nebst 1 bis 2 Eßlöffel Mehl hinein und läßt es darin gardämpfen. Wenn das Huhn weich ist, wird die dickliche Sauce mit den Tomaten durchpassiert, dann mit den Geflügelstücken einmal aufgekocht, ein Eßlöffel voll

gehackte Petersilie dazugemengt und mit Zitronensaft und Salz abgeschmeckt.

In Salzwasser gekochte Makaroni werden gut abgetropft, mit einem Stück Butter, etwas Milch oder Sahne und mit reichlich geriebenem Käse über gutem Feuer unter Schwenken recht heiß gemacht, mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt und in einer tiefen Schüssel erhöht angerichtet. Dann legt man die Geflügelstücke zierlich darauf, übergießt das Ganze mit etwas Sauce, reicht die übrige Sauce nebenher und serviert.

Ente auf französische Art — Duck, French Style

Man hackt die Leber mit etwas Speck und Schalotten, macht sie mit in Wasser ausgedrücktem Weißbrot, zwei Eiern, Muskatnuß und Salz zu einer Farce, füllt damit die Ente und näht sie zu. Dann legt man Butter oder Speck in einen Topf, darauf eine Handvoll Petersilie, 3—4 Zwiebeln und einige Schwarzwurzeln oder gelbe Rüben, läßt die Ente darin gar und gelbbraun werden, rührt etwas geschwitztes Mehl, kochendes Wasser und ein wenig Essig, auch nach Belieben ein Stückchen Zucker an die Sauce und läßt die Ente noch einige Minuten darin schmoren.

Gemüse

Gefüllte Gurken — Stuffed Cucumbers

Große grüne Gurken werden, damit sie das Weichliche verlieren, am besten abends vorher geschält, der Länge nach mitten durchgeschnitten und, nachdem mit einem Eßlöffel die Kerngehäuse entfernt sind, in Essig gelegt. Gegen Mittag werden die Gurken abgetrocknet und eine Kalbfleischfarce gemacht. Hierzu nimmt man in Stückchen feingehacktes Kalbfleisch, gehackte Champignons, ein in kaltes Wasser geweichtes und wieder ausgedrücktes Brötchen, ein Stückchen frische Butter, ein frisches geklopftes Ei, Muskatnuß und Salz. Nachdem dies alles gut gemengt, werden die Gurken damit gefüllt, zusammengebunden, in reichlich gelb gemachter Butter ringsherum braun gebraten und langsam gargedämpft. Nachdem die Gurken herausgenommen, wird so viel Mehl, als zum Binden der Sauce gehört, in der zurückgebliebenen Butter gelb gerührt, die zu einer guten Fleischbrühe notwendigen Gewürze hinzugefügt und eine Zitronenscheibe ohne Kerne, etwas Muskatblüte, Salz, eine Prise weißer Pfeffer dazu gegeben. Darin werden die Gurken noch eine kleine Weile gedünstet und nach dem Entfernen der Fäden in der Sauce, welche zuvor mit einem frischen Eidotter abgerührt wird, hübsch angerichtet.

Frische Champignons — Fresh Mushrooms

Nachdem man die noch möglichst geschlossenen Champignons nur am sandigen Fußende des Stammes abgeschnitten hat, wäscht man sie vorsichtig, läßt sie abtropfen, setzt sie in einem irdenen Geschirr auf Feuer und läßt sie fest zugedeckt eine Viertelstunde langsam kochen. Zuletzt gibt man einen Teelöffel Maismehl oder etwas gestoßenen Zwieback, ein wenig Zitronensaft, Pfeffer und Salz, sowie nach Gefallen etwas gehackte Petersilie hinzu

und läßt sie kochen, bis die Brühe gebunden ist, die man mit einem Eidotter abrühren kann.

Gefüllte Kohlrabi — Stuffed Top Turnips

Die Kohlrabi werden ganz rund geschält und in schwach gesalzenem Wasser halbgar gekocht. Dann schneidet man eine Scheibe davon, höhlt die Kohlrabi becherartig aus, füllt sie mit einer guten Kalbfleischfarce, verschließt sie mit den darauf gebundenen Scheiben und setzt sie, den Deckel nach oben, in einem flachen Topf nebeneinander; gibt dann kochende Fleischbrühe, ein reichliches Stück Butter, auch etwas Salz dazu und läßt sie darin gar kochen. Beim Anrichten setzt man sie vorsichtig auf eine Schüssel, entfernt die Fäden, rührt etwas Kartoffelmehl oder Stärke an die Brühe und richtet sie über den Kohlrabis an. Dieses Gericht benötigt ungefähr zwei Sunden Zubereitung.

Blumenkohl — Cauliflower

Man zieht die Stengel des Blumenkohls gut ab, nimmt mit einem spitzen Messer die kleinen Blätter heraus, zerschneidet und verletzt dabei die Köpfe so wenig als möglich und legt sie in Salzwasser, um Raupen und anderes Ungeziefer zu entfernen. Alsdann wird der Blumenkohl in wenig kochendem Wasser und Salz mit einem Stückchen Butter und Zitronensaft langsam mürbe — nicht ganz weich — gekocht, am besten in Töpfen mit durchlöchertem Siebeneinsatz, da dadurch dem Kohl der Geschmack erhalten bleibt.

Blumenkohl gebacken — Baked Cauliflower

In Salzwasser weichgekochten Blumenkohl läßt man auf einem Durchschlag gut abtropfen, taucht die Röschen in einen Ausbackteig und läßt sie in reichlich gutem Backfett hellgelb werden. Man richtet sie dann bergartig an, bestreut die Röschen leicht mit Salz und garniert mit grüner Petersilie. Dies ist auch als Garnitur zu großem Braten sehr angenehm.

Blumenkohl, Mailänder Art — Cauliflower, Milan Style

Einen schönen Kopf Blumenkohl, dessen Stiel man möglichst kurz abgeschnitten hat, kocht man in Salzwasser weich und läßt ihn auf einem Siebe abtrocknen. Eine feuerfeste Porzellanschüssel wird mit Butter bestrichen, mit geriebenem Parmesankäse angestreut, der Blumenkohl in einzelne Röslein zerlegt und in die Schüssel gegeben, in die man etwa zwei Eßlöffel gehackte Champignons getan hat. Dann bedeckt man den Blumenkohl mit einigen Löffeln Tomatenbrei. Man bestreut die Oberfläche mit geriebenem Brot, beträufelt sie mit zerlassener Butter, gibt geriebenen Käse darüber und schiebt das Gericht 10 Minuten in einen heißen Ofen.

Schneidebohnen — String Beans

Da Schneidebohnen nicht abgekocht werden, so ist nach dem Abfasern ein besonders gründliches Abwaschen nötig. Ist dies geschehen, so werden sie fein, aber möglichst lang geschnitten, mit kochendem Wasser, ein wenig Butter, einer Zwiebel und einem Stückchen Schinken gekocht; darauf beides entfernt, etwas geschwitztes Mehl angerührt und ein Teelöffel gestoßener Zucker, etwas feingehackte Petersilie und wenn nötig etwas Salz zugefügt. Zum Kochen gehören etwa zwei Stunden.

Wachsbohnen mit Speck — Wax Beans with Bacon

Die abgefaserten, mehrmals in warmem Wasser gewaschenen Bohnen werden in drei bis vier Stücke geschnitten, mit in Würfel geschnittenem Speck oder Schinken und gehackten Zwiebeln gedünstet, hierauf mit Fleischbrühe abgelöscht und weiter gedämpft. Sind die Bohnen weich, so bestäubt man sie leicht mit Mehl, gibt gehackte Petersilie nebst Pfeffer und Muskatnuß hinzu und rührt es behutsam durch.

Schneidebohnen süß-sauer — Sour String Beans

Die wie im vorhergehenden vorbereiteten Bohnen setzt man mit etwas kochendem Wasser oder Fleischbrühe nebst

Butter und Salz aufs Feuer und läßt sie weich kochen. Vor dem Anrichten gibt man etwas Zucker, Zimmt und Essig oder Zitronensaft nach Geschmack hinzu und je nach Verhältnis der Menge des Gemüses ein bis zwei Eßlöffel Mehl mit Brühe oder Wasser gerührt, läßt die Bohnen damit gehörig durchkochen und richtet sie an. Etwas süße Sahne hinzugefügt, verbessert den Geschmack.

Gefülltes Kraut **Stuffed Cabbage**

Man nehme etwa 2 Pfund Schweinefleisch und ein Stück Speck und hacke es fein. Ferner nehme man eine gute Handvoll gewaschenen Reis, eine ganze Zwiebel, zwei Eier und schwarzen Pfeffer und mische alles. Dann nehme man einen Kopf Weißkraut, der vorher mit Zitronensaft gesäubert wurde. Man nehme die Blätter ab und schneide das Herz ganz dünn. Falls die Blätter ganz groß sind, kann man sie in Hälften zerschneiden. Man gebe einen Eßlöffel voll der obigen Mischung in die Mitte eines jeden Blattes, rolle dasselbe und falte es an beiden Enden zu. Dann nehme man ebenfalls vorher mit Zitronensaft gesäubertes, aber nudelförmig geschnittenes Kraut und gebe es in den Tiegel. Auf dasselbe lege man das gefüllte Kraut und auf dieses wiederum geschnittenes Kraut. Sodann gieße man soviel Wasser zu, daß das Ganze bedeckt ist. Man koche zwei Stunden lang. Man mache einen dünnen Einbrenn mit feingeschnittenen Zwiebeln und Paprika und mische dies mit dem Kraut. Zuvor muß man aber das gefüllte Kraut herausnehmen, damit es nicht beschädigt wird. Man mische das Kraut mit dem Einbrenn gut und lasse aufkochen. Vor dem Servieren kann man etwas Dill und etwas sauren Rahm dazu geben.

Karotten gedünstet **Stewed Carrots**

Man schabt oder schält und spült die Karotten, schneidet sie in kleine Scheiben und gibt sie mit einem Stück Butter in etwas kochendes Wasser und dünstet sie darin gar. Hierauf schwitzt man einen Eßlöffel Mehl mit Butter hellgelb und macht damit das Gemüse sämig. Zuletzt

schwenkt man es mit etwas Salz, einer Kleinigkeit Zucker und frisch gehackter Petersilie durch, richtet an und legt einige Stückchen Butter darüber.

Oder man dämpft die Karotten in reichlich Butter und bei häufigem Schütteln weich, stäubt dann etwas Mehl daran, gießt Fleischbrühe oder Rahm darüber, läßt sie in kurzer Brühe noch eine Weile dämpfen und schwenkt sie wie oben mit Salz, Zucker und Petersilie durch. Sehr gut auch zur Garnierung eines großen Bratens.

Spargelbrötchen **Asparagus Rolls**

Von den geschälten Spargeln nimmt man nur die Köpfe, kocht sie in Salzwasser gar und bereitet aus einer mit einer Mehlschwitze verdickten Kalbfleischbrühe mit gewiegter Petersilie eine dicke Sauce, in der man die Spargelköpfe erhitzte und alsdann mit einigen in Sahne verquirlten Eidottern abrührt. In kleine eingeweichte, ausgehöhlte Milchbrötchen (Rolls), von denen man die Rinde abgeschnitten hat, füllt man das Spargelfrikassee, bindet die Rinden als Deckel fest und bäckt die Brötchen in Schmelzbutter braun.

Junge Erbsen **Green Peas**

Man läßt Wasser mit reichlich Butter kochen, gibt die frisch ausgeschoteten Erbsen nach und nach hinein, während man die Brühe jedesmal wieder kochen läßt. Erbsen müssen reichlich Brühe haben und rasch kochen; ein langsames Kochen oder Beiseitestellen nimmt den Erbsen den Geschmack. Kurz vor dem Anrichten tut man etwas Salz — sehr wenig — und wenn sie nicht süß genug sind, ein Stückchen Zucker hinzu. Dann behandle man sie wie Karotten.

Kohlrabi **Top Turnips**

Man schneidet sie nach dem Abschälen und Waschen entweder in feine Streifen oder Scheiben, wobei alle harten Stellen entfernt werden müssen und dünstet sie in Wasser und Butter weich. Alsdann wird etwas Fett und Mehl geschwitzt, nach Geschmack frische Milch oder

Fleischbrühe, oder beides, zuletzt auch gewiegte Petersilie und Salz dazugegeben und die Kohlrabi darin gedünstet.

Gefüllte Tomaten **Stuffed Tomatoes**

Man höhlt gleichmäßig große Tomaten, von denen man einen Deckel abgeschnitten hat, nach sorgfältigem Abwischen behutsam aus. Für zehn Tomaten schabt man ungefähr drei Unzen Speck, wiegt sieben Champignons, etwas Petersilie, sowie einige kleine Schalotten, rührt alles über gelindem Feuer heiß, mischt drei verquirlte Eigelb darunter und füllt die Tomaten damit. Die Oberfläche wird mit Brotkrumen bestreut, die Früchte nebeneinander in zerlassene Butter gestellt und zehn Minuten auf raschem Feuer gedünstet.

Artischoken **Artichokes**

Sie werden kurz am Stengel abgeschnitten, die harten Blätter weggenommen und das Rauhe von den bleibenden Blättern abgeputzt. Nachdem sie eine Stunde in gesalzenem Wasser abgekocht sind, nimmt man das faserige heraus, schneidet den Boden bis auf das weiße Fleisch ab und gibt die angerichteten Artischocken mit einer holländischen Sauce, vielfach auch nur mit schäumig gerührter Butter zur Tafel.

Rosenkohl **Brussels Sprouts**

Die grünen geschlossenen Rosen werden abgepflückt, die welken Blätter nebst den harten Knospen am Stile abgeschnitten, doch so, daß die kleinen Rosen ganz bleiben, diese in möglichst wenig kochendem Wasser und Salz rasch gar gekocht, mit dem Schaumlöffel auf einen Durchschlag gelegt, schnell zugedeckt. Vor dem Anrichten werden sie mit einem Stück Butter, Salz, Muskatnuß, einem halben Teelöffel Fleischbrühe und etwas Brotkrumen oder Mehl geschwenkt.

Wirsing **Savoy Cabbage**

Die äußeren Blätter werden entfernt, dann schneidet man den Kohl durch, nimmt den Herzstengel und die

dicken Blattrippen heraus und schneidet das übrige des Kopfes in kleine Stücke. Man wäscht diese, kocht sie in vollem kochenden Wasser mit nicht allzuvielem Salz bei raschem Feuer gar, übergießt sie auf einem Durchschlag mit kochendem Wasser, drückt sie aus und dünstet sie mit Fleischbrühe, wenig Muskatnuß und etwas Butter.

Weißer Kohl **Cabbage**

Nachdem man die äußeren Blätter des Kohlkopfes entfernt hat, schneidet man ihn in der Mitte durch, den Herzstengel und die größeren Rippen heraus und den Kohl in große zusammenhängende Stücke, welche in reichlichem, stark kochendem Wasser rasch 10, höchstens 15 Minuten offen abgekocht werden, dann legt man ihn auf den Durchschlag, läßt etwas Wasser und Salz kochen, gibt Schmalz dazu, legt den Kohl hinein, auch einige Stückchen Butter darauf und läßt ihn fest zugedeckt, ganz weich dämpfen.

Mais **Corn**

Wenn die Körner des Mais völlig ausgebildet, aber noch weiß und ganz weich sind, entfernt man die Blätter von den Kolben, kocht letztere in Wasser mit wenig Salz etwa eine halbe Stunde und bringt sie ganz heiß zur Tafel. Frische Butter wird dazu serviert.

Spinat **Spinach**

Der gut verlesene Spinat wird drei oder viermal in tiefem Gefäß in reichlichem Wasser gewaschen. Dann wird derselbe, damit er seine grüne Farbe erhalte, nur etwa fünf Minuten in brausend kochendem Wasser mit Salz abgekocht, sogleich in kaltes Wasser getan, auf einen Durchschlag geschüttet, mit dem Schaumlöffel stark ausgedrückt und fein gehackt. Hierauf rührt man etwas Mehl oder Brotkrumen eine Weile durch, gibt den Spinat nebst Muskatnuß und etwas frischer Butter hinein und läßt ihn unter öfterem Umrühren mit dem vielleicht noch fehlenden Salz und wo nötig mit etwas Fleischbrühe oder Milch gut durchkochen. Zuletzt rührt man ein Ei dazu.

Spinat mit Reis — Spinach with Rice

Man brüht etwa ein halbes Pfund Reis mehrere Male im Wasser, kocht ihn dann in Milch oder auch in leichter Fleischbrühe weich und körnig und verrührt ihn mit drei zerquirlten Eiern und einigen Löffeln saurer Sahne. Unterdessen werden vier Quarts Spinat (wie in den Anweisungen unter Spinat) gekocht und gewiegt, in zerlassener Butter durchgedämpft, alsdann mit mehreren Löffeln geriebenem Brot vermischt. Reis und Spinat wird abwechselnd in eine mit Butter bestrichene, ausgestreute Form gedrückt, die Speise eine halbe Stunde gebacken, gestürzt und mit brauner Kraftsauce übergossen.

Spargel gedünstet — Stewed Asparagus

Man schneidet den geschälten Spargel zweimal durch, legt die Köpfe zurück und kocht das übrige halbgar ab, weil diese Stücke leicht etwas Bitteres haben; alsdann läßt man Fleischbrühe mit einem reichlichen Stück Butter, wenig Muskatblüte und etwas Salz kochen, gibt den sämtlichen Spargel hinein und schmort ihn langsam weich. Kurz vor dem Anrichten gibt man etwas gestoßenen Zwieback dazu und rührt die Brühe mit Eidottern ab. Das Spargelgemüse wird mit der sehr sämigen Brühe übergossen.

Neues Spargelgemüse — Asparagus

Von gutem Stangenspargel schneidet man die Kopfenden in ungefähr drei Zoll Länge ab, setzt die unteren Stücke mit etwas kräftiger Fleischbrühe, einem kleinen Stück rohen Schinken und etwas Petersilienwurzel auf, kocht sie so weich, daß man sie durchstreifen kann und vermischt die erhaltene Masse mit einem Stück frischer Butter und zwei Eigelb. Die Kopfenden des Spargels werden indessen weich gekocht, nach dem Abtropfen mit der breiartigen Spargelmasse übergossen, mit einigen Butterflöckchen belegt, mit Brotbröseln bestreut und mit einer glühenden Schaufel leicht gebräunt.

Champignons gedünstet **Stwed Mushrooms**

Zwei Pfund gereinigte Champignons schneidet man in Stücke und dünstet sie mit wenig Salz bestreut in ihrem eigenen Saft nahezu gar. Dann gibt man eine kleine feingehackte Zwiebel, ein Stückchen Butter und feingehackte Petersilie nebst Zitronensaft hinzu, streut einen Teelöffel Mehl darüber, schlägt einige ganze Eier hinein, läßt nochmals aufkochen und richtet an.

Champignons mit Rahmsauce **Creamed Mushrooms**

Zwei Pfund Champignons werden in Stücke geschnitten, in heißer Butter, etwas Salz und Zitronensaft, gut zugedeckt, auf raschem Feuer etwa 10 Minuten gedämpft. Dann wird die Brühe abgeschüttet, gut durchgekocht und mit einigen Löffeln Bechamelsauce dicklich gekocht, durchpassiert und über die Pilze gegeben.

Bechamelsauce bereitet man wie folgt: Zwei Eßlöffel voll Mehl schwitzt man in Butter leicht durch, sodaß es schön weiß bleibt. Dann rührt man es mit 2 Tassen kaltem süßen Rahm an, kocht es langsam unter Rühren zu einer dicklichen Sauce und streicht sie durch ein Sieb. Mit etwas Paprika, Pfeffer, Muskatnuß und Salz gewürzt kocht man die Sauce unter Rühren nochmals auf, schlägt vor dem Anrichten einige frische Butterstückchen und 2 bis 4 Eßlöffel voll guten Rahm darunter.

Sauerkraut **Sauerkraut**

Dasselbe wird vorsichtig ausgedrückt; sollte es gar zu viel Säure haben, so gieße man etwas heißes Wasser darauf und drücke es rasch aus. Vorzüglich schmeckt zu Sauerkraut Schweine- oder Gänseschmalz oder beides zusammen. Man läßt Fett mit Wasser kochen, tut das Sauerkraut nebst einigen Apfelscheiben, auch einer Zwiebel, hinein und läßt es in kurzer Brühe, wenn nötig, mit etwas Salz und Zucker fest verschlossen kochen. Beim Anrichten kann man ein kleines Glas leichten Weines darin vermengen. Ein geriebener saurer Apfel erhöht den Geschmack.

Erbsen — Peas

Man richtet sich bei der Behandlung der Erbsen ganz nach der Erbsensuppe und läßt im übrigen nach dem Begießen in kurzer Brühe mit dem gehörigen Fett kurz einkochen, gibt Salz hinein, rührt sie durch einen Durchschlag, läßt sie wieder zum Kochen kommen, richtet sie in der Schüssel etwas erhöht glattgestrichen an und bedeckt sie mit in Butter braun gebratenen Zwiebeln.

Linsen auf mecklenburgische Art — Lentils, Mecklenburg Style

Nachdem die Linsen gut gewaschen und verlesen sind, werden sie völlig weich gekocht. Dann wird das Wasser abgegossen, Fleischbrühe nebst geschnittenem Porree und Sellerie an die Linsen getan, diese noch eine Weile gekocht und mit in reichlichem Fett geschwitztem Mehl sämig gemacht.

Gebackener Blumenkohl — Baked Cauliflower

Blumenkohlreste vom vorigen Tage taucht man in Ei und wälzt sie in geriebener Semmel oder Zwieback und bäckt sie dann in Butter oder Schmalz. Beim Anrichten kann man sie mit gebackener Petersilie umgeben.

Gedünstete Tomaten — Stewed Tomatoes

2 Portionen. 6—8 schöne Tomaten werden mit kochendem Wasser gebrüht; man schält und schneidet sie auf und entfernt alle harten und unreifen Teile. Dann legt man sie in eine Pfanne, läßt sie 20 Minuten unter öfterem Umrühren dünsten, gibt 1 Eßlöffel Butter, 1 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel gehackte Zwiebel, Salz und Pfeffer dazu und läßt noch ¼ Stunde langsam dünsten. Man gibt gekochtes und gebratenes Fleisch verschiedener Art dazu.

Gebackene Tomaten — Baked Tomatoes

2 Portionen. Von 6 gleichgroßen schönen Tomaten schneidet man ein Stück um den Stiel ab und entfernt

vorsichtig mit dem Finger den inneren Teil. Dann mischt man ½ Tasse feingehackten, gekochten Schinken, 2 Löffel Weißbrotkrumen, 1 Löffel gehackte Pertersilie, ½ Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer und 1 Löffel geschmolzene Butter zusammen. Damit füllt man die Tomaten, häufelt die Fülle in der Mitte auf, bestreut dann mit geriebenem Weißbrot, legt sie in eine Pfanne, gibt etwas Butter darüber, oder gießt 1 Tasse Wasser in die Pfanne und bäckt in einem heißen Ofen ½ Stunde lang. Man serviert dieselben warm.

Grüne Erbsen mit Möhren — Green Peas with Carrots

2 Portionen. Um die Zeit der frischen grünen Erbsen sind auch Mohrrüben (gelbe Rüben) noch sehr zart und werden deshalb mit Erbsen zusammen weich. Die Rüben werden geputzt, in Würfel von der Größe der Erbsen geschnitten, gewaschen und dann mit den ebenfalls gewaschenen Erbsen mit Butter, Zucker und etwas Wasser weich geschmort. Dann schwitzt man 1 Löffel Mehl in Butter, macht das Gemüse damit sämig und gibt zuletzt etwas gehackte Petersilie dazu. Oder man dünstet die Karotten allein wie oben angeführt und fügt zum Schluß eine Büchse eingemachter Erbsen hinzu und läßt nochmals aufkochen. Eine andere Art ist die Erbsen hübsch in der Mitte der Schüssel anzurichten und die Mohrrüben um den Rand zu legen. Als Beilage eignen sich Omelets, geräucherter Schinken, Kalbskotelets oder Braten nebst Salzkartoffeln.

Rotkraut — Red Cabbage

2 Portionen. Ein recht fester Kopf Rotkraut wird, nachdem die schlechten Blätter entfernt sind, in zwei Hälften und dann so fein wie möglich in recht lange Streifen geschnitten. In einem irdenen oder Granittopfe wird 1 Löffel Butter und 1 Löffel Schmalz heiß gemacht, oder auch ¼ Pfund Speck fein geschnitten und darin 1 feingeschnittene Zwiebel gelb geröstet. Das geschnittene Kraut wird dazugegeben und mit 3 Löffeln Essig, 1 Löffel Zucker, etwas Salz, Pfeffer und 1 Tasse Wasser in 2 Stunden, gut zugedeckt, weich gedünstet.

Man schwenkt es während dieser Zeit öfters um, damit es nicht anbrennt; wenn es keine Brühe mehr hat, füllt man etwas heißes Wasser nach. Ungefähr ½ Stunde vor dem Anrichten stäubt man 1 Löffel Mehl darüber, gibt ein Glas Rotwein oder einen in Stücke geschnittenen säuerlichen Apfel dazu und läßt das Kraut noch einmal aufkochen. Schweinebraten, Frikadellen, Enten, Sauerbraten oder Bratwürste schmecken gut dazu. Doch sollten Leute mit schwachem Magen Rotkraut sowohl, wie auch Bayrisch Kraut zu den verbotenen Speisen zählen.

Bayrisch Kraut **Stewed Cabbage, Bavarian Style**

2 Portionen. 1 kleiner Kopf oder die Hälfte eines großen Kopfes Weißkraut wird sehr fein, nudelartig, geschnitten. In einem irdenen oder Granittopfe läßt man ¼ Pfund in Würfel geschnittenen Speck heiß werden, fügt 1 Löffel fein geschnittene Zwiebel, 1 Glas Weißwein oder 1 Löffel Essig, ½ Tasse Wasser oder Fleischbrühe, sowie das Kraut hinzu und läßt es 1½ Stunde, gut zugedeckt, kochen. ¼ Stunde vor dem Anrichten stäubt man 1 Löffel Mehl, ½ Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Zucker, etwas geriebene Muskatnuß und Pfeffer darüber und läßt es aufkochen. Bratwürste, Cotelets, Pökelzunge oder Gänsebraten eignen sich als Beilagen.

Grün- oder Braunkohl **Sprouts**

2 Portionen. Der Braunkohl ist am besten, wenn er etwas Frost bekommen hat. Von 1 Quart Kohl streift man die Blätter von den Stielen ab und entfernt die welken oder von Raupen zerstörten Blätter und sucht die zarten, krausen heraus. Nachdem diese Blätter in vielem Wasser reingewaschen sind, werden sie in einem Topf mit kaltem, gesalzenen Wasser aufgestellt und ¼ Stunde lang gekocht. Dann schüttet man den Kohl in ein Sieb, gießt kaltes Wasser darüber, drückt das Wasser aus und wiegt den Kohl recht fein. 1 Löffel fein geschnittene Zwiebel wird in 1 Löffel zerlassener Butter oder Schmalz gelb geröstet, etwas feingeschnittener Speck, sowie 1 Löffel Nieren- oder Gänsefett hinzugefügt; man gibt dann das Kohlkraut, sowie etwas Salz und Pfeffer dazu und läßt

es 2 Stunden kochen. ¼ Stunde vor dem Anrichten wird 1 Löffel Mehl darüber gestreut und ½ Tasse Milch oder süßer Rahm darunter gerührt; dann läßt man es langsam durchkochen. Beim Anrichten garniert man den Kohl mit kleinen Schmorkartoffeln oder gekochten Kastanien. Als Beilage gibt man Gänsebraten, Bratwürste oder geräuchertes Schweinefleisch.

Weißkraut mit Hammelfleisch **Cabbage with Mutton**

2 Portionen. Ein mittelgroßer Krautkopf wird von den äußeren Blättern befreit, in Viertel geteilt, in fingerbreite Stücke geschnitten und abgebrüht. Sodann bringt man 1 bis 1½ Pfund Hammelfleisch in 1 Quart Wasser zum Kochen, legt den gut ausgedrückten Kohl in den Fleischtopf, streut etwas Salz darüber und läßt alles 2½ Stunden langsam kochen. Hierzu reicht man Salzkartoffeln. Man kann auch die Kartoffeln mit dem Kraut zusammen kochen; in solchem Falle lege man dieselben 1 Stunde vor dem Anrichten, sauber abgewaschen, oben auf das Kraut, wo sie langsam gar werden.

Sauerkraut **Sauerkraut**

2 Portionen. Von allen Kraut- und Kohlarten ist Sauerkraut die am leichtesten verdauliche. Durch die Gärung bildet sich Milchsäure, welche dem Kraut den eigentümlichen Geruch und Geschmack verleiht. 1 Pint Sauerkraut wird ausgedrückt; nur wenn es zu sauer oder zu salzig wäre, wird es leicht gewaschen. In einem irdenen oder Granittopfe wird das Kraut mit 1 Löffel Schmalz und soviel heißem Wasser, daß es das Kraut bedeckt, 2 Stunden gekocht. Kocht man ein Stück Schinken oder Schweinefeisch mit dem Kraut, so wird es umso kräftiger. 1 Stunde vor dem Anrichten kann man auch ¼ Pfund gebratenen Speck, ohne die Grieven, zu dem Kraut geben. Ist das Kraut zu sehr eingekocht, so gießt man 1 Glas Weißwein oder warmes Wasser dazu. Fügt man ¼ Stunde vor dem Anrichten einige in Viertel geschnittene Aepfel hinzu, so kann der Wein auch wegbleiben. Nach Belieben kann man das Kraut ¼ Stunde vor dem Anrichten mit ½ Löffel Mehl stäuben und

damit aufkochen lassen. Hasenbraten, Bratwürste, Schinken, Kalbsbraten, Wildbret, Schweinebraten und Salzkartoffeln sind passende Beilagen.

Sauerkraut mit Erbsen **Sauerkraut with Split Peas**

2 Portionen. Das Sauerkraut wird in Wasser weichgekocht, abgegossen, mit 1 Löffel Schmalz verrührt und noch eine Weile gedünstet. Nebenbei kocht man 1 Pint trockene Erbsen in Wasser weich, schüttet das Wasser ab, gießt Rind- oder Schweinefleischbrühe daran, auch Schinkenbrühe, wenn man deren hat, kocht die Erbsen noch ¼ Stunde damit, drückt sie durch ein Sieb, läßt sie nochmals heiß werden, bestreut sie beim Anrichten mit geriebenem, in Butter geröstetem Weißbrot, gibt das Sauerkraut in eine andere Schüssel, garniert es mit Bratwürsten, gibt Schinken oder Pökelfleisch dazu und ißt Kraut und Erbsen zusammen.

Sauerkraut mit saurer Sahne **Sauerkraut with Sour Cream**

2 Portionen. Hat man 1 Pint Sauerkraut, wie oben angegeben, gar gekocht, so schneidet man 1 Zwiebel in Scheiben, schwitzt sie in Butter weiß und weich, fügt 1 Löffel Mehl und 1 Tasse sauren Rahm dazu, läßt es aufkochen, streicht diese Sauce durch einen feinen Durchschlag und mischt das Kraut darunter. Dies ist besonders im Frühjahr zu empfehlen, wenn das Kraut den Weingeschmack verloren hat.

Sauerkraut mit Hecht **Sauerkraut with Pike**

Sauerkraut wird wie angegeben, weich gekocht; auch wird ein zweipfündiger Hecht gekocht, in kleine Stücke zerpflückt und von den Gräten befreit. Dann mischt man das Kraut mit 1 Tasse saurer Sahne, richtet es mit dem Fisch schichtenweise in eine Porzellanschüssel, träufelt etwas Zitronensaft darüber, bestreut es mit geriebenem Weißbrot und gibt etwas zerlassene Butter darüber; hierauf bäckt man es im Ofen ½ Stunde. Anstatt des Fisches kann man auch gebratenes Schweinefleisch oder gekochten Schinken verwenden.

Kartoffelspeisen

Kartoffeln, holländische Art **Potatoes, Dutch Style**

Man nehme ganz kleine Kartoffeln von gleicher Größe, schält und wäscht sie recht rein. Zu einer Schüssel von mittlerer Größe rechnet man einen Teller voll Zwiebeln, legt diese lageweise mit den Kartoffeln, reichlich Butter, Salz und etwas Pfeffer in einen Topf, gibt so viel Wasser dazu, daß die Kartoffeln nicht ganz bedeckt sind und läßt sie fest zugedeckt weich kochen. Zeit des Kochens ungefähr ¾ Stunden.

Petersilienkartoffel **Lyonnaise Potatoes**

Feine kleine Salatkartoffeln werden geschält, in Salzwasser rasch gar gekocht, ohne daß sie zerfallen. Nachdem das Wasser rein abgegossen ist, schwenkt man die Kartoffeln mit reichlich frischer Butter und feingehackter Petersilie auf der Herdplatte in einem offenen Topfe und richtet sie gleich an.

Saure Kartoffeln **Sour Potatoes**

Feingewürfelten Speck läßt man langsam ausbraten oder gutes Fett recht heiß werden, macht darin reichlich fein geschnittene Zwiebel gelb, rührt Wasser, Salz und ein wenig Pfeffer durch und kocht die Kartoffeln mit einigen Lorbeerblättern darin weich. Vor dem Anrichten entfernt man die Lorbeerblätter und gibt den Kartoffeln einen Geschmack von Essig und rührt, falls sie nicht sämig gekocht sind, etwas geschwitztes Mehl hinzu.

Roh gebratene Kartoffeln **Fried Potatoes**

Man wählt dazu recht kleine, runde Kartoffeln, die man wäscht und abtrocknet und bratet sie in offener Pfanne in Fett oder ausgelassenem Speck ringsum braun, bestreut

sie mit feinem Salz, gießt auch etwas Wasser darüber, bedeckt die Pfanne und läßt sie unter öfterem Umschütteln gar werden.

Kartoffelmus **Mashed Potatoes**

Die Kartoffeln werden mit Wasser gar gekocht, abgegossen und durch einen Durchschlag gepreßt oder mit einem Kartoffelstampfer fein zerdrückt. Dann mit Milch so viel verdünnt, daß sie nicht zu steif werden, mit Salz und Butter durchgekocht.

Gefüllte Kartoffeln **Stuffed Potatoes**

Von großen geschälten Kartoffeln schneidet man eine dicke Scheibe, höhlt sie dann aus und füllt sie mit folgender Farce, zu der man Reste jeglichen Bratens, am besten fetten Schweinebraten, benutzt. Man wiegt die Reste fein und vermischt sie mit einigen Eiern, gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und geriebenem Weißbrot, füllt von dieser Masse in jede Kartoffel einen Eßlöffel und bindet die abgeschnittene Scheibe mit einem Faden fest. Man brät dann diese Kartoffeln langsam von allen Seiten in reichlich Fett und lichtbraun.

Geschmorte Kartoffelspeise **Stewed Potatoes**

Die Kartoffeln werden hierzu mit der Schale gekocht und abgezogen, noch heiß in dickere Scheiben geschnitten und zugedeckt. Unterdessen wird ein reichliches Stück Butter heiß gemacht, feingeschnittene Zwiebeln darin durchgeschmort, Pfeffer und Salz und soviel Bouillon dazu gegeben, daß es eine nicht zu kurze Brühe gibt, in welcher man die Kartoffeln durchdünstet. Dann werden einige Eidotter mit Essig angerührt, gehackte Petersilie hinzugefügt und die Kartoffeln damit durchgekocht.

Gebratene Kartoffelbällchen **Fried Potato Balls**

Die Kartoffeln werden mit dem nötigen Salz weich gekocht, ganz trocken abgegossen und sehr fein gestampft und mit wenig Milch und einem Ei zu einem Kartoffelbrei,

der recht trocken gehalten sein muß, verrührt. Man schüttet ihn in eine Schüssel und mengt je nach der Masse eins bis zwei ganze Eier darunter, worauf man aus der Masse längliche Bällchen formt, sie in Brotkrumen wendet und in Butter goldbraun brät.

Kartoffelnudeln — Potato Noodles

Man nimmt reichlich einen tiefen Teller voll geriebener Kartoffeln, die am Tage zuvor in Salz gar gekocht und geschält wurden, vier ganze Eier, vier Löffel Sahne, ebensoviel geschmolzene Butter und das vielleicht noch fehlende Salz. Die Kartoffeln schüttet man auf ein Rollbrett, macht in der Mitte eine Vertiefung, in welche man etwas Mehl tut, so auch die Eier, Sahne, Butter und Salz, verarbeitet dies zu einem Teig, in den man so lange etwas Mehl streut, bis er sich ziehen läßt und beim Durchschneiden sich kleine Löcher zeigen. Dann rollt man kleine Stückchen davon auf, läßt sie acht bis zehn Minuten in kochendem gesalzenen Wasser kochen, schüttet sie auf einen Durchschlag und wenn sie abgelaufen sind, noch ganz heiß in eine Kuchenpfanne in heiße Butter, worin man sie von allen Seiten gelb brät.

Kartoffelauflauf — Potato Soufflée

Etwa acht mittelgroße Kartoffeln werden in 1 Pint Milch weich gekocht, zerdrückt und ein Stückchen Butter hineingerührt. Wenn es erkaltet ist, gibt man sechs Eidotter dazu, Salz nach Belieben, und zuletzt wird der Schnee von sechs Eiern leicht darunter gehoben, die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und bei mäßiger Hitze gebacken.

Kartoffelteig mit Käse — Potato Dough with Cheese

Einen Teller voll frisch gekochter Kartoffeln schält man, zerdrückt sie sehr fein, vermischt sie mit zwei Unzen Butter, drei Löffel Rahm, einem Ei, Salz, Muskatnuß, sehr wenig Majoran und geriebenem Käse nach Geschmack. Nachdem der Teig erkaltet ist, formt man ihn zu Würstchen, Schnitten, Bällchen, Frikadellen. Diese bäckt man in stark glühendem Fett goldbraun.

Kartoffelkuchen **Potato Cake**

Aus einem Pfund Kartoffeln ein trockenes Püree bereiten. Milch darf nicht darunter gemischt werden. Zwei große, in dünne Scheiben geschnittene Zwiebeln werden langsam in Butter goldbraun gebraten und unter das Püree gemischt. Dann füllt man die Masse in eine gut gebutterte irdene Auflaufform. Der Kuchen soll möglichst nicht dicker als zwei Zoll sein. Man streut einige Butterflöckchen darauf und bäckt ihn im Ofen braun.

Thüringer Klöße **Dumplings, Thuringia Style**

Man kocht sechs mittelgroße Kartoffeln, schält und reibt sie. Dann nimmt man 12 große rohe Kartoffeln, schält und reibt sie und gibt das Geriebene in ein Säckchen und drückt es gut aus. Dann werden die rohen geriebenen Kartoffeln mit ½ Pint Milch gebrüht und gut verrührt. Hierauf gibt man die gekochten Kartoffeln dazu, sowie etwas Salz. Von der Mischung, zu der man auch das im Kartoffelwasser zurückgebliebene Stärkemehl nimmt, formt man faustgroße Klöße, die man mit in Butter gerösteten kleinen Weißbrotwürfeln füllen kann. Die Klöße werden in siedendem Wasser 20 bis 30 Minuten gekocht. Man muß sie sofort essen, da sie sonst zu fest werden. Man ißt sie zu Braten aller Art.

Kartoffelpuffer **Potato Puffs**

Dazu gehören recht gute große Kartoffeln; geschält und recht rein gewaschen, reibt man sie roh auf einem Reibeisen und drückt sie recht trocken aus. Dann reibt man 1 Zwiebel und mischt sie zu den Kartoffeln. Zu einem angehäuften Teller dieser Kartoffeln rührt man 1 Eßlöffel Mehl, 4 Eidotter, etwas Salz und 1 Löffel süßen Rahm, mischt die zu Schnee geschlagenen 4 Eiweiß dazu, bäckt von dieser Masse mit Schmalz dünne kleine Eierkuchen in der Eierkuchenpfanne auf beiden Seiten schön hellbraun und gibt sie sofort zu Tisch. Man serviere dazu Kompot oder Salat.

Sulzen

Sulze — Headcheese

Zwei der Länge nach gespaltene Kälberfüße nebst einem Pfund Schweinefleisch, nicht zu fett, salzt man ein und läßt das Fleisch längere Zeit liegen. Dann bereitet man von Essig, etwas Wasser, einer großen Zwiebel, einigen Petersilienwurzeln und gelben Rüben, Lorbeerblatt, Nelken und Pfefferkörnern (auch einem Gläschen Weißwein) einen Sud. Kocht derselbe, so legt man das Fleisch und die Kälberfüße hinein und läßt kochen, bis das erstere weich ist. Die Kälberfüße kocht man noch eine gute halbe Stunde länger. Dann gießt man den Sud durch ein Sieb in eine Schüssel, entfettet ihn und läßt ihn etwas abkühlen. Hierauf bräunt man einen Eßlöffel voll Zucker in einem Pfännchen und gießt ihn unter den Sud. Nun gibt man denselben wieder auf den Herd und mischt zwei zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter, damit er sich klärt. Man rühre solange, bis der Sud mit dem Schnee kocht und das Eiweiß gerinnt. Dann faßt man letzteres heraus und probiert, ob die Sulze gut gesalzen und sauer genug ist. Nun bindet man eine Serviette über die vier Füße eines umgestürzten Stuhles, stellt eine Schüssel darunter und läßt die Sulze durchlaufen.

Gesulzte Schweinsknochen und Ohren — Headcheese with Pig Knuckles and Ears

Man nehme zwei Pfund Schweinefüße, in Stücke gehauen, und drei zerschnittene Schweinsohren, und koche sie mit Essig, Wasser, Salz, Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörnern, zwei in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einer Zitronenschale und einigen Wurzeln, gut zugedeckt, ganz weich. Dann legt man dieselben auf eine Platte, läßt den Essig usw. noch ein wenig kochen, gießt ihn durch ein Sieb in eine Schüssel, läßt ihn eine Viertelstunde stehen, nimmt das Fett herunter und gießt dann den Absud über

das Fleisch mit Zurücklassung des Bodensatzes. Das Ganze wird zum Sulzen auf Eis gestellt.

Huhn mit Mayonnaise — Chicken with Mayonnaise

Ein Huhn wird geputzt und hergerichtet, wie zum Braten. In einen Tiegel gibt man ein Stückchen Butter, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, einige Pfefferkörner und Nelken, legt das Huhn hinein, drückt etwas Zitronensaft darauf und dünstet es, bis es weich ist. Dann nimmt man es heraus und tranchiert es in kleine Stücke. Die Dotter von zwei hartgekochten Eiern werden durch ein Sieb passiert und dann in einer Schüssel mit zwei rohen Eidottern eine Viertelstunde gerührt. Dann läßt man in einem Tiegel eine Unze Butter schmelzen, rührt einen halben Kochlöffel Mehl daran, läßt es ein wenig anlaufen, gießt noch soviel Fleischbrühe daran, bis es ein dickes Mus gibt, und läßt gut auskochen. Dann läßt man es kalt werden, rührt die Eier hinein, gibt ½ Pint Sulze (siehe Sulze), ebensoviel Oel und etwas Salz, nach Belieben auch noch etwas Essig dazu, und rührt das Ganze eine habe Stunde, bis es ein wenig zu sulzen anfängt. Das zerschnittene Huhn wird auf eine Platte gelegt, mit der Mayonnaise übergossen und an einen kühlen Ort zum Sulzen gestellt, dann mit gehackter Sulze (siehe dort) garniert. Oder man gießt Sulze auf eine ovale Platte, legt das zerschnittene Huhn flach in die Mitte hinein, übergießt dasselbe sorgfältig mit Mayonnaise und läßt es sulzen.

Rehbraten in Sulz — Venison in Jelly

Ein Rehschlegel wird, damit er keinen Saft zieht, in Butter sehr rasch gebraten, worauf man ihn völlig erkalten läßt und hernach in schöne Scheiben schneidet. Diese werden dann in eine Sulzform, deren Boden man mit Essiggurken oder Zitronenscheiben verziert hat, schichtenweise und kranzartig, damit jede Schicht Fleisch mit Sulz bedeckend, eingelegt. Steif geworden, stürzt man die Sulze und verziert sie mit Petersilie.

Saucen

Rahmsauce — Cream Sauce

Recht dicker süßer oder saurer Rahm wird mit etwas Zitronensaft, Salz, einem Hauch Pfeffer und einem Eigelb verquirlt. Nach Geschmack kann man wohl auch etwas Zucker oder Mostrich abwechslungshalber daran geben. Die Schüssel wird mit einer Zwiebel ausgerieben. Die Sauce eignet sich für alle frischen Salate und wird gern für Kartoffelsalat verwendet.

Specksauce — Bacon Sauce

In ausgebratenen Speckwürfeln, die man dann entfernt, läßt man etwas Mehl anbräunen und kocht dies mit Wasser, Essig, Oel, Pfeffer, Salz und Zwiebel zu einer dickseimigen Sauce, die in erkaltetem Zustand über den Salat gegossen wird. Diese Sauce ist besonders für die Zusammenstellung von Eierkuchen und Kopfsalat beliebt.

Zitronensauce — Lemon Sauce

Eine bis auf das Mark abgeschälte Zitrone wird in möglichst feine Scheiben geschnitten und mit Salz, Pfeffer und sehr feingehackter Petersilie vermischt. Dann rührt man tropfenweise Salatöl und etwas guten Weinessig darunter. Die Zugabe von Knoblauch ist Geschmackssache. Die Sauce wird zu Fisch und Wild gegessen.

Rosinensauce — Raisin Sauce

In zwei Eßlöffeln Fett oder Butter läßt man drei Eßlöffel Mehl braun rösten, füllt eine Tasse Fleischbrühe, ebensoviel Wein oder Apfelwein darauf, rührt es mit kleiner Schneerute glatt, gibt zwei gehäufte Löffel gereinigte Sultaninen oder Rosinen, etwas feingeschnittene Zitronenschale, Salz,etwas Essig und einen Teelöffel Zucker dazu und läßt alles kochen, bis die Rosinen weich

und rund sind. Die Sauce muß einen angenehmen, kräftigen, süß-säuerlichen Geschmack haben, wenn nötig, verbessert man mit Salz, Zitronensaft und Zucker.

Meerrettichsauce **Horse Radish Sauce**

Man mischt eine halbe Stange fein geschabten oder geriebenen Meerrettich mit einem Teelöffel Senfpulver, ein bis zwei rohen Eidottern, etwas Salz, drei Eßlöffeln feinem Oel und zwei Eßlöffeln Essig, schmeckt ab und reicht sie kalt. Soll die Sauce zu warmem Fleisch sein, so gibt man sie in einen hohen Topf, stellt diesen in einen Tiegel mit siedendem Wasser und läßt sie gut heiß werden, ohne daß sie kocht.

Eiersauce zu Seefischen **Egg Sauce for Seafish**

Drei Teelöffel Mehl rührt man mit einer Tasse kalter Fleischbrühe glatt, verquirlt 4 Eigelb damit, gibt 2 Löffel frische Butter, den Saft einer halben Zitrone, eine Tasse des Fischkochwassers dazu, und schlägt alles im Wasserbade zu dicker Sauce. Im Augenblick des Anrichtens rührt man noch etwas frische Butter, 10 Tropfen Speisewürze und einen Teelöffel Petersilie daran. Sofort anrichten!

Amerikanische Tomatensauce **Tomato Sauce, American Style**

Die abgewischten, durchgeschnittenen, von Mark und Kernen befreiten Tomaten werden mit Butter, einem halben Lorbeerblatt, weißem Pfeffer und Salz weich gedünstet. Diese Masse verkocht man mit in Butter braun geröstetem Mehl, streicht sie durch ein Sieb und schmeckt sie mit etwas Zitronensaft ab. Anstatt in Wasser kann man die Tomaten auch in heller, leichter Brühe weich dünsten und statt des Pfeffers etwas Paprika daran geben.

Tomatensauce auf andere Art **Tomato Sauce, Another Style**

Eine kleine Zwiebel wird mit Petersilie und Sellerie ganz fein gewiegt und mit Oel, Pfeffer und Salz in

die Pfanne gegeben. Dazu tut man 7—8 Tomaten und läßt alles unter häufigem Umrühren kochen. Ist die Mischung dick geworden, so wird sie durch ein Sieb getrieben. Diese Sauce gibt man zu Rindfleisch oder zu Makkaroni oder Reis.

Braune Sardellensauce **Dark Anchovies Sauce**

Man läßt Mehl in brauner Butter gelbbraun werden und gibt Fleischbrühe, Estragon, Nelkenpfeffer und etwas Essig dazu. Dies wird durchgekocht, dann durchpassiert. Indessen mischt man etwas Sardellenpaste mit einem Stück Butter gut durch, bringt die Sauce wieder zum Kochen und schlägt die Sardellenbutter mit etwas Zitronensaft darunter.

Frikassee-Sauce **Fricasee Sauce**

Ein Stück Butter läßt man zergehen und röstet darin 4 Eßlöffel Mehl langsam hellgelb; erkaltet rührt man es dann mit 2 Tassen heißer Fleischbrühe zu einer dünnen Sauce an. Nun fügt man das Gelbe einer halben und den Saft einer ganzen Zitrone, 2 kleine Zwiebeln, 2 Nelken hinzu und kocht die Sauce dann über starkem Feuer unter beständigem Rühren recht gut durch, worauf man sie mit 4 bis 6 Eidottern abzieht, eventuell ein halbes Glas Weißwein hinzufügt und unter beständigem Aufrühren nochmals gut durchkocht. Dann wird die Sauce passiert und im Wasserbad warm gestellt.

Senfsauce zu Suppenfleisch **Mustard Sauce**

Ein kleiner Teelöffel voll Mehl, zwei Eidotter, ein Eßlöffel Zucker, zwei Eßlöffel Senf, ein und einhalb Tassen Wasser, Essig nach Geschmack und ein Stich Butter. Dies wird unter beständigem Rühren aufgekocht. Man kann einige fein gehackte Gurken hinzugeben.

Sauce zu einem Suppenhuhn **Sauce Served with Boiled Chicken**

Man läßt einen gehäuften Teelöffel Mehl mit einem Stück Butter anziehen, gibt eine gute Tasse kräftige

Hühnerbouillon, Muskatblüte, etwas Zitronensaft und Salz dazu, läßt die Sauce kochen und rührt sie mit drei Eidottern, einem Stück frischer Butter und Zitronensaft ab. Man kann den Eidottern einen Teelöffel fein gehackter Petersilie beimischen.

Petersiliensauce zu Rindfleisch — Parsley Beef Sauce

3 Löffel voll gehackter Petersilie gibt man in eine Butterschwitze von 1 Löffel Schmalz und 2 Löffel Mehl, kocht dies mit Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce auf und verrührt diese mit 2 ganzen Eiern.

Zwiebelsauce — Onion Sauce

Man läßt etwa 4 in Würfel geschnittene Zwiebeln mit einem Stückchen Nierenfett gelb werden, fügt 1 Eßlöffel Mehl bei und rührt, sobald das Mehl sich hebt und kraus geworden, so viel Wasser hinzu, als zu einer gebundenen Sauce erforderlich ist, läßt sie eine Weile langsam kochen und streicht sie durch ein Sieb. Dann bringt man dieselbe mit feingestoßener Muskatblüte und Salz nochmals zum Kochen, nimmt die Sauce vom Feuer und rührt sie mit einem Stück frischer Butter, einer großen Messerspitze Fleischextrakt und einem Eidotter ab. Zu jedem gekochten Fleisch passend, auch über Kartoffeln anzurichten.

Braune Champignonsauce — Mushroom Sauce

In Butter schwitzt man feingehackte Petersilie und Champignons mit Salz und Zitronensaft kurz ein, gibt Fleischbrühe und, wenn man ihn hat, Bratensatz und etwas geröstetes Mehl dazu und läßt es sämig kochen. Vor dem Anrichten fügt man einige Kapern, feine Pfeffergurkenscheiben und 2 gehackte Sardellen bei. Man serviert die Sauce zu Beefsteak, Kotelets usw.

Einfache Puddingsauce — Plain Pudding Sauce

1 Tasse Zucker und 1 großes Stück Butter werden zusammen zu Schaum geschlagen, dann das steif geschlagene Weiß von 1 Ei und 1 Glas Wein oder Wasser

dazu gerührt und die Sauce mit etwas Vanille-Essenz gewürzt.

Fruchtsauce **Fruit Sauce**

Man drückt 1 Pint reife Erd- oder Johannisbeeren durch ein Sieb. Diesen Fruchtsaft mischt man mit ½ Teelöffel Corn Starch, 2 Löffel Zucker und dem Saft von 1 Zitrone, schlägt alles schaumig und kocht es dann. Man kann noch 1 Glas Madeirawein beifügen und die Sauce kalt oder warm servieren.

Schokoladensauce **Chocolate Sauce**

2½ Unzen Schokolade kocht man mit 2 Tassen Milch, 3 Unzen Zucker und 1 kleinen Stückchen Vanille, rührt 1 Teelöffel Corn Starch dazu, kocht noch einmal auf und gießt die Sauce durch ein Sieb. Benutzt man Vanille-Essenz, so wird dieselbe nach dem Kochen beigefügt.

Vanillesauce **Vanilla Sauce**

Man legt 1 Stück Vanille eine Stunde in 1 Pint frische Milch; dann wird letztere aufgekocht und 1 Teelöffel Corn Starch dazu gerührt. 4 Eidotter, welche mit 2 Löffel Zucker zu Schaum geschlagen wurden, werden der kochenden Milch beigefügt, alles noch 2 Minuten gut gerührt, dann vom Feuer genommen und das ausgekochte Stückchen Vanille entfernt. Benutzt man Vanille-Essenz, so mischt man 1 Teelöffel davon nach dem Kochen zu der Sauce.

Salate

Ochsenmaulsalat **Ox-Muzzle Salad**

Das Ochsenmaul wird rein gewaschen, dann in Essig und Salzwasser weich gesotten, nach gänzlichem Erkalten ausgebeint, halbfingerdick nudelartig geschnitten, Salz, Pfeffer, Essig und Oel und eine fein geschnittene Zwiebel daran gegeben und gut vermengt.

Kopfsalat mit Eiersauce **Lettuce Salad with Egg Sauce**

Salat wird gereinigt und gewaschen. Man verrührt vier hartgekochte Eidotter mit etwas Oel ganz fein, gibt einen Löffel Senf, Essig, Salz und Pfeffer daran und wenn man ihn besonders scharf haben will, eine Prise Paprika. Man verrührt alles gut, gibt den Salat hinein, mengt ihn gut durcheinander und serviert ihn.

Kopfsalat mit Speck **Lettuce Salad with Bacon**

An gut gereinigten und gewaschenen Salat gibt man ein wenig gerösteten Speck, den man noch heiß mit Essig vermengt, dann etwas Pfeffer und Salz, mengt alles gut durcheinander und bringt den Salat sogleich zu Tisch.

Kartoffelsalat **Potato Salad**

Man schneidet die weich gesottenen erkalteten Kartoffeln feinblätterig, gießt Essig und Oel daran (noch besser warmes Gänsefett), gibt Pfeffer, Salz, feingeschnittene Zwiebeln dazu, mengt den Salat durcheinander. Er ist gut, wenn man ihn eine Viertelstunde vor dem Anrichten warm stellt.

Italienischer Salat **Italian Salad**

Weich gekochte Kartoffeln werden in Scheiben und zwei geschälte Aepfel in kleine Würfel geschnitten, ebenso ein

Stück kalter Kalbsbraten, Schinken, zwei hartgesottene Eier, drei bis vier Scheiben eingemachte rote Rüben, vier bis sechs ausgegrätete Sardellen, ein ausgegräteter Hering. Dazu gibt man einen Kaffeelöffel Kapern, zwei Löffel feinen Senf, einen kleinen Löffel fein geschnittene Zwiebeln, Essig, Oel und Pfeffer, mengt alles gut durcheinander, füllt den Salat in eine Schüssel und trägt ihn auf. Man kann auch drei bis vier eingemachte Essiggurken in Scheibchen geschnitten darunter mischen.

Salat von Bohnen — **Salad of String Beans**

Die Bohnen werden fein länglich geschnitten. Man macht Wasser mit etwas Salz kochend, gibt die Bohnen hinein und siedet sie, bis sie weich sind. Mit frischem Wasser kühlt man sie dann ab, läßt das Wasser ablaufen, und gibt sie in eine Schüssel, in der man Essig, Oel, Pfeffer, Salz und einen Teelöffel fein geschnittene Zwiebel gut vermischt hat, und mengt alles gut durcheinander.

Spargelsalat — **Asparagus Salad**

Schöner, dicker, frischer Spargel wird ungefähr bis zur Hälfte von unten abgeschabt und etwas abgeschnitten, gewaschen, zusammengebunden und in siedendem Salzwasser weich gekocht. Sodann wird er sorgfältig herausgehoben, auf eine lange Platte gelegt, das Band abgelöst und mehrmals mit frischem Wasser übergossen und dann zum gänzlichen Erkalten zurückgestellt. Dann wird er mit einer Mischung von Essig, Oel, Pfeffer und Salz mehrmals sorgfältig übergossen.

Salat von geriebenem Rettig — **Radish Salad**

Der Rettig wird gewaschen, abgeschält und auf dem Reibeisen fein gerieben, dann ausgedrückt, mit Pfeffer, Salz, Essig und Oel angemacht und zu Tisch gegeben. Man kann ihn auch mit dem Saft roter Rüben rot färben.

Krautsalat — **Cabbage Salad**

Das Weißkraut wird nudelartig geschnitten. Dann röstet man Speck gelb, gießt Essig daran, läßt das Kraut mit etwas Salz eine Viertelstunde darin dünsten und gibt dann den Salat zu Tisch.

Selleriesalat **Celery Salad**

Sellerieköpfe werden gereinigt, gewaschen und weich gesotten, in kaltes Wasser gelegt, die Haut abgeschält, nach gänzlichem Erkalten in messerrückendicke Scheiben geschnitten, auf eine flache Salatplatte gelegt, und mit einer Mischung von Essig, Oel, Salz und Pfeffer übergossen.

Gurkensalat **Cucumber Salad**

Man schält die Gurken sorgfältig, schneidet oder hobelt sie in feine Blättchen, salzt sie, gibt Pfeffer, Essig und Oel daran und mengt alles gut durcheinander. Man kann sie auch mit geschnittenem Schnittlauch bestreuen und etwas Paprika daran geben.

Pikanter Linsensalat **Lentils Salad**

Die Linsen werden in Wasser oder Fleischbrühe weich gekocht, zum Erkalten in ein Sieb gegeben und dann mit saurem Rahm, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu einem Salat angemacht. Etwas fein geriebener Meerrettich, fein geschnittene rote Wurst oder hart gekochte Eier werden dazu gegeben. Man kann den Salat auch noch mit Essig und Oel anmachen.

Selleriecreme **Celery Cream**

Zehn Unzen recht schöne Selleriescheiben werden mit drei Unzen Butter und einem Pint Milch ganz weich gedämpft, worauf man die Masse durch einen Durchschlag passiert. Dann löst man in einem Pint klarer, heißer Kraftbrühe in kaltem Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Gelatine auf, gibt das Selleriemus darunter und schmeckt mit Salz und Paprika pikant ab. Kurz vor dem Stocken unterzieht man noch ein Pint fest ausgeschlagene ungesüßte Sahne und läßt die Speise in Glasschalen erstarren.

Endivien-Salat **Endive or Chicory Salad**

Mehrere Endivien werden gewaschen und grob geschnitten. Inzwischen hat man drei hartgekochte Eier

feingehackt und mit zwei in feinste Scheiben geschnittenen Semmeln, einem Pfund gleichfalls in Scheiben geschnittenen Tomaten, den Endivien, zwei Eßlöffeln Kapern, Salz, Pfeffer, Essig, Oel, einer Prise Zucker und einer in Salz zerdrückten Knoblauchzehe gründlich durcheinander gemischt.

Pikante Salatsauce **Maynnaise Dressing**

2 rohe Eigelb werden 1 Minute lang in einer kalten Suppenschüssel gut gerührt, dann mischt man ½ Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel Tafelsenf (Mustard) und ½ Teelöffel Zucker dazu. Nun wird tropfenweise, unter stetem Schlagen, soviel Oel zugesetzt, daß die Masse so dick wie saurer Rahm aussieht. Schließlich gibt man den Saft von 1 Zitrone oder 1 Löffel Essig dazu. Diese Sause ist zu irgendeiner Sorte Salat passend und hält sich, gut verkorkt, längere Zeit; man kann dieselbe im Voraus bereiten, wenn man gerade Eigelb von anderen Gerichten übrig behält. Während des Schlagens der Michung sollte das Gefäß, in welchem sie enthalten ist, in sehr kaltem Wasser stehen.

Salatsauce ohne Oel **Mayonnaise Dressing without Oil**

Während der heißen Jahreszeit kann man, wenn Abneigung gegen den Genuß von Oel vorhanden sein sollte, eine Salatsauce ohne Oel auf folgende Weise herstellen: Ein Löffel Tafelsenf wird mit etwas kochendem Wasser glatt verrührt, 1 Teelöffel Salz und 1 Teelöffel Zucker beigefügt. Dann werden 3 Eier schaumig gerührt, etwas Pfeffer hinzugetan und das Ganze mit ½ Tasse Wasser unter fortwährendem Rühren zum Dickwerden gebracht. Nun nimmt man den Topf vom Feuer, gibt, so lange die Sauce noch heiß ist, 1 Löffel Butter und, nach Belieben, etwas gehackten Schnittlauch dazu und läßt sie erkalten.

Rotrübensalat **Beet Salad**

2 Portionen. 2 Büschel (bunches) rote Rüben werden geputzt, gewaschen, weich gekocht, warm geschält, in dünne Scheiben geschnitten, in einen Steintopf getan, noch warm

mit gutem Essig bedeckt, etwas Kümmel und einige würflig geschnittene Meerrettichstückchen darunter gemischt und erst beim Gebrauch mit Oel, Pfeffer und Salz angerichtet. Inzwischen bewahrt man den Salat an einem kühlen Orte auf.

Heringsalat — Herring Salad

Etwa 3 Pfund in der Schale gekochte Kartoffeln schneidet man in kleine Würfel, vermischt sie mit 3 in erbsengroße Würfel geschnittenen Aepfeln, 3 feingehackten Heringen, gehackten eingemachten roten Rüben, etwa ½ Pfund fein gehackten trockenen Baumnüssen (Wallnüssen) und 2 oder 3 gehackten Zwiebeln. Hierzu fügt man Pfeffer und Salz und vermengt alles mit dem nötigen Oel und Essig, sowie der Milch der Heringe, welche man mit 1 Tasse saurem Rahm verrührt hat. Die Nüsse geben dem Salat einen besonders kräftigen und angenehmen Geschmack. Will man den Salat noch feiner machen, so schneidet man von Kalbsbraten, geschälten sauren Gurken, Pfeffergurken und Cervelatwurst je die gleiche Quantität wie vom Hering dazu. Man garniert den Salat mit gehackten Pfeffergurken, roten Rüben, dem Weißen und Gelben von hargekochten Eiern, oder man verziert ihn mit dünnen Scheibchen Wurst, in Sechstel geschnittenen hartgekochten Eiern, Zitronenscheiben, Sardellen und etwas grünem Salat. Mit etwas Schinken zubereitet, wird dieser Salat auch italienischer Salat (Italian Salad) genannt.

Hühnersalat — Chicken Salad

2 Portionen. Das weiße Fleisch eines kleinen gekochten Huhns wird, nachdem Haut und Knochen entfernt sind, fein gehackt. Weißer Stangensellerie wird in dünne, halbzollange Stückchen geschnitten. Man rechnet auf 1 Pint Hühnerfleisch ¾ Pint Sellerie, mischt alles mit ein wenig Salz, Pfeffer und 2 Löffeln Essig, gibt 1 Tasse Mayonnaise darüber und garniert mit Sellerieblättchen und einigen Zitronenscheiben. Die Hühnerbrühe kann man zur Suppe verwenden und das dunkle Hühnerfleisch zu Croketten.

Kalte Saucen

Feine Mayonnaise — Fine Mayonnaise Dressing

Drei Eidotter werden mit einer Kleinigkeit Salz und einigen Tropfen Zitronensaft mittels eines kleinen Schneebesens einige Minuten durchgerührt. Sobald die Eier dick werden, rührt man langsam eine Tasse feinstes Olivenöl tropfenweise hinzu, wobei man, namentlich wenn die Sauce zu dick wird, einige Tropfen guten Essig hinzugibt. Man fährt mit dem Rühren solange fort, bis das Oel verbraucht ist. Nun wird die Sauce mit Essig, Zitronensaft, Suppenwürze, Salz, Pfeffer und Paprika abgeschmeckt und noch ein Teelöffel Senf hinzugerührt. Die Mayonnaise paßt zu jeglichem kalten Fleisch, zu warmen und kalten Fischen, zu gebackenem Geflügel, zu gebackenem Hirn etc.

Mayonnaise mit Butter — Mayonnaise Dressing with Butter

Etwas Butter, 2 Dotter hartgekochter Eier, 4 Eßlöffel gutes Oel, ebensoviel Weinessig, 2 Messerspitzen feiner weißer Pfeffer und etwas Salz. Die Butter wird schaumig gerieben und abwechselnd ein Löffel Oel und ein Löffel Essig dazu gerührt. Die Eidotter werden allein mit etwas Essig verrührt und nebst Pfeffer zuletzt hinzugefügt.

Mayonnaise auf amerikanische Art — Dressing, American Style

Man bereitet hierzu nach dem oben erwähnten Rezept „Feine Mayonnaise“ eine recht dick gerührte Mayonnaise und rührt zuletzt unter diese 2 Eßlöffel feines, recht dick eingekochtes kaltes Tomatenpuree, eine Messerspitze Pfeffer und ebensoviel englischen Senf. Diese pikant schmeckende Sauce reicht man zu warmem und kaltem Fisch.

Sauce zu kaltem Fleisch — **Sauce Served with Cold Meat**

Einige hart gekochte, fein geriebene Eidotter, Weinessig, feines Oel, Senf, Zucker, etwas Pfeffer und einige Körnchen Salz. Man zerrührt die Eidotter mit etwas Essig und gibt unter stetem Rühren die übrigen Teile nach Geschmack langsam hinzu. Die Sauce muß zwar pikant, doch nicht zu sauer sein, auch darf der Senfgeschmack nicht vorherrschen. Nach Gefallen kann man auch Kapern, Sardellen und Schalotten durchmischen.

Gänseleber-Butter für Sandwiches — **Goose Liver for Sandwiches**

Eine fette Gansleber, die gedämpft oder gebraten wird, streicht man durch ein feines Sieb, rührt dann ebensoviel frische Butter schaumig und vermengt sie mit der Gansleber, etwas fein gehackten Champignons, Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Wein. Diese Butter dient zu Sandwiches.

Geflügelbutter für Sandwiches — **Sandwich Spread from Chicken Meat**

Weichgekochtes und feingehacktes Geflügelfleisch wird durch ein Sieb gestrichen und dann mit ebensoviel schaumig gerührter Butter, Pfeffer, Salz und einigen Tropfen Suppenwürze vermengt.

Wein- und Obstsaucen

Schaumsauce **Foam Sauce**

Eine Tasse Wein, ein Teelöffel feines Mehl, 2 ganze Eier, von einer Zitrone der Saft und die Hälfte der fein abgeschälten Schale, 3 Eßlöffel Zucker, mit einem Schaumbesen beständig geschlagen, bis der Schaum sich hebt, dann schnell in ein Geschirr geschüttet, ein Glas Rum durchgemischt und angerichtet.

Rote Weinsauce **Red Wine Sauce**

Man läßt 2 Tassen roten Wein, 4 Eßlöffel Zucker, einige Stücke Zimmt, die Schale einer halben Zitrone und 2 Eßlöffel Himbeer- oder Johannesbeergelee zugedeckt zum Kochen kommen, rührt Stärkemehl (Cornstarch) mit kaltem Wasser an, gibt davon soviel zum Wein, daß die Sauce etwas gebunden wird und füllt sie sogleich in eine Saucière.

Kaffee- oder Mokkasauce **Coffee or Mocca Sauce**

Unter eine vom Feuer genommene Vanillesauce rührt man eine halbe Tasse frisch gemachten, recht starken, noch heißen Kaffee.

Kalte Sahnesauce **Cold Cream Sauce**

Eine Tasse flüssig gemachtes Himbeer- oder Johannesbeergelee oder -saft schlägt man mittels eines Schaumbesens mit einer Tasse dicker süßer Sahne schaumig. Oder: Man schläge halb roten Wein, halb dicke Sahne mit Zucker und Zimmt schaumig und mischt einen Eßlöffel Arrak durch.

Himbeersauce **Raspberry Sauce**

Himbeersaft oder -gelee wird mit Wasser oder Wein, Zimmt und Zucker aufgekocht und dann mit einer Kleinigkeit Stärke (Cornstarch) etwas sämig gemacht.

Feine Fruchtsauce **Fruit Sauce**

Ein Pfund ganz reife und entkernte Aprikosen, Pfirsiche oder Mirabellen wird mit drei bis vier Stück Mandeln, drei Eßlöffeln Zucker und nicht ganz einer halben Tasse Wasser heiß gemacht, aber ja nicht gekocht. Dann streicht man die Früchte durch ein feines Sieb, fügt Zucker nach Geschmack, sowie etwas Vanille, den Saft einer halben Zitrone und einige Eßlöffel Wein hinzu und verrührt es recht gut.

Ananas-Sauce **Pineapple Sauce**

Zwei bis drei Scheiben Annanas werden kleinwürflig geschnitten, mit 4 Eßlöffeln Zucker und 2 Tassen Wasser, ½ bis ¾ Stunden gekocht. Die Sauce muß leicht sirupartig sein. Man serviert sie kalt oder warm.

Milch- und Mehlspeisen

Scheiterhaufen

Sechs Weißbrote werden in längliche, halbfingerdicke Scheiben geschnitten. Dann verrührt man 4 Eier mit 4 Eßlöffel Zucker, etwas Zimmt und ½ Pint Milch, taucht die Scheiben ein, schichtet sie auf eine mit Butter bestrichene längliche Pfanne, gibt nach jeder Lage einige Weinbeeren darauf und gießt den Rest der Eier und Milch darüber. Man gibt obenauf noch einige Stückchen Butter und bäckt es ½ Stunde im Rohre.

Grießauflauf **Farina Soufflée**

In 1 Pint kochende Milch läßt man 5 Unzen ganz feinen Grieß laufen, kocht ihn mit 2½ Unzen Butter ½ Stunde und gibt ihn dann auf eine Platte zum Erkalten. 5 Unzen Zucker werden mit sechs Eidottern und etwas geriebener Zitronenschale schaumig gerührt, der gekochte Grieß dazu gegeben, ebenfalls gut damit verrührt, zuletzt der festgeschlagene Schnee leicht darunter gehoben. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingefüllt und Dreiviertelstunde bei mäßiger Hitze gebacken.

Pfannkuchen **Pancakes**

Man bringt 1 Pint Milch zum Sieden, kocht ½ Pint feinstes Mehl ein, läßt gut dämpfen, schüttet es dann in eine Schüssel, verrührt nach und nach acht Eidotter, vier Eßlöffel Zucker und ein wenig Salz und hebt dann den Schnee der acht Eiweiß darunter. Man gibt in eine Omelettenpfanne ein Stück Butter, läßt es zergehen und gießt die Masse hinein und bäckt sie im Rohr.

Eierkuchen **Pancakes**

Man nimmt sechs Löffel feines Mehl, rührt es mit ¼ Pint kalter Milch und etwas Salz zu einem glatten

Teig, schlägt sechs Eier unter ständigem Rühren daran. Dann macht man ein Stückchen Butter auf der Pfanne heiß, gießt die Hälfte des Teiges darauf und bäckt auf beiden Seiten schön gelb. Ebenso verfährt man mit der anderen Hälfte des Teiges.

Windbeutel aus Kartoffeln — Potato Eclairs

Zu gekochten und zerstampften Kartoffeln nimmt man etwas Milch und zu je 1 Tasse der Masse 2 Eier, wovon daß Weiße zu Schnee geschlagen wird. Etwas Salz, Muskatnuß und 1 Messerspitze Backpulver wird hinzugetan, alles gut gemischt und dann mit einem Löffel wallnußgroße Stückchen abgestochen, die, in heißem Fett schwimmend, gebacken werden. Sie blähen sich zu hohen, goldgelben Bällen auf, die, noch heiß, mit Zucker und Zimmt bestreut werden.

Arme Ritter — Spanish Toast

Altbackenes Milchbrot, Zwieback oder feines Weißbrot wird in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, nebeneinander auf eine Schüssel gelegt und mehreremal mit Milch, worin man 1 Ei und etwas Zucker gerührt hat, übergossen. Wenn die Scheiben ordentlich eingeweicht sind, zieht man sie durch gerührtes Ei, wälzt sie in geriebenem Weißbrot, bäckt sie in heißem Fett braun und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Man gibt sie mit gekochtem Obst oder Kompot zu Tisch.

Milch-Muffins — Cream Muffins

2 Teelöffel Backpulver und ½ Teelöffel Salz werden mit 2 Tassen Mehl gemischt. Dann schlägt man das Gelbe von 2 Eiern zu Schaum, gibt ½ Tasse Milch dazu und rührt es in den Teig, hierauf 2 Löffel geschmolzene Butter und schließlich die 2 zu Schaum geschlagenen Eiweiß. Die eingefetteten Muffinformen (Muffin Pans) werden bis zu zwei Drittel gefüllt und im recht heißen Ofen 15 Minuten gebacken.

Reis mit Aepfeln — Canton Rice

2 Portionen. ¼ Pfund Reis wird gewaschen und mit 3 Tassen Wasser, 1 Teelöffel Butter, etwas Zucker, Zimmt und Salz unter stetem Rühren zum Kochen gebracht. Alsdann läßt man denselben im Bratofen 2 Stunden oder auf dem Herde bei gelindem Feuer ¾ Stunden langsam garkochen. ½ Stunde vor dem Anrichten gibt man 1 Teller feingeschnittene, geschälte, etwas säuerliche Aepfel in den Reis und rührt vorsichtig durch, damit der Reis ganz bleibt. Der Reis muß süß-säuerlich schmecken und wird mit Zucker und Zimmt bestreut. Man kann dieses Gericht auch mit Tomaten zubereiten. Man läßt dieselben halbweich kochen und gibt dann erst den abgebrühten Reis hinzu. Dieses Gericht ist ein billiges und gutes Abendessen.

Reis mit Rosinen — Rice with Raisins

2 Portionen. Der Reis wird gekocht, wie vorher angegeben. ½ Stunde vor dem Anrichten mischt man 1 Löffel sauber gewaschene, große Rosinen dazwischen.

Nudelauflauf — Noodle Soufflée

Von 2 Eiern macht man einen Nudelteig, rollt ihn aus und schneidet denselben in fingerbreite Streifen. In kochendem, wenig gesalzenen Wasser läßt man dieselben 5 Minuten aufkochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in einen Durchschlag, schüttet kaltes Wasser darüber und läßt sie abtropfen. Während dies geschieht, rührt man 3 Löffel Butter weich, gibt 4 Eigelb, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, ½ Tasse Zucker und die gut abgetropften Nudeln dazu, vermischt alles gut durcheinander und zieht zuletzt den steifen Schaum der 5 Eiweiß durch die Masse. Man füllt dieselbe in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt den Auflauf bei Mittelhitze 1 Stunde.

Russische Käsenudeln oder Pirogen — **Noodles with Cheese, Russian Style**

2 Portionen. Man bereitet von 4 Eiern einen Nudelteig, rollt denselben recht fein aus, drückt mit einem Glase oder einer Obertasse, 3—4 Zoll im Durchmesser, runde Platten aus und füllt dieselben auf folgende Weise: Man nimmt 1 Teller frischen Quark (Schmierkäse, welcher auf einem Durchschlag etwas abgesickert hat), vermengt diesen mit 3 Eigelb, Zucker, Zimmt und Korinthen nach Geschmack und rührt die Masse gut durcheinander. Hierauf wird auf je ein Stück Teig 1 gehäufter Eßlöffel von dieser Käsemasse getan, eine andere Teigplatte darüber gelegt und durch Umlegen und Festdrücken des Teigrandes die Pirogen fest verschlossen, damit die Füllung nicht herausfallen kann. Hat man die Pirogen alle fertig, so legt man dieselben in einen flachen Topf mit kochendem, etwas gesalzenem Wasser. Es dürfen aber nur soviel auf einmal hineingetan werden, daß sie nicht aufeinander zu liegen kommen. Sodann rührt man zuweilen im Topfe, damit die Pirogen sich nicht ansetzen können, was sehr leicht geschieht. Wenn dieselben oben schwimmen, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie auf einen Durchschlag. Hierauf macht man reichlich Butter gelbbraun, legt die Pirogen in eine gewärmte, passende Schüssel, bestreut sie mit Zucker und gießt die Butter darüber. Dieses Gericht, wenn recht warm serviert, schmeckt sehr gut.

Makkaroni mit Parmesankäse — **Macaroni with Parmesan Cheese**

Makkaroni werden in siedendem Salzwasser weich gekocht, dann in ein Sieb zum Ablaufen gegeben und mit kaltem Wasser angeschwemmt, in einen Tiegel getan, ein Stück Butter und nach Belieben etwas Sauce und fein geriebener Parmesankäse daran gegeben, zugedeckt und einige Male geschwungen. Man garniere gebratenes Rindfleisch damit.

Serviettenkloß — Serviettenkloss

6 Weißbrötchen schneide man in dünne Scheiben. Davon röste man die Hälfte, die andere Hälfte weiche man in Milch ein. Hierauf menge man beide Teile durcheinander, gebe vier ganze Eier, etwas Salz und einen Kochlöffel Mehl hinzu, binde das Ganze in eine Serviette und lasse es eine Stunde sieden.

Dampfnudeln — Bavarian Puffs

In eine Schüssel gibt man 1½ Pfund feines Mehl, nimmt ½ Pint lauwarme Milch, 2½ Unzen Hefe und macht daraus in der Mitte des Mehles ein Dämpfchen. Dann läßt man 1 Unze Butter in ½ Pint Milch zergehen. Ist es lauwarm, so gießt man es ans Mehl, schlägt zwei ganze Eier mit etwas Salz daran, schlägt den Teig mit dem Kochlöffel ganz fein und läßt ihn abermals eine Stunde gehen. Dann setzt man auf ein mit Mehl bestaubtes Brett mit dem Löffel gleichgroße Nudeln, welche man mit einem Tuch gut zudeckt und abermals eine halbe Stunde gehen läßt. — In einen flachen Tiegel gießt man fingergliedhoch Rahm, gibt 1/5 Pfund Butter und ein klein wenig Zucker hinzu, läßt es kochend werden, setzt die Nudeln aneinander hinein und verschließt den Tiegel sehr gut. Die Nudeln läßt man solange kochen, bis sie anfangen zu prasseln (20—30 Minuten). Es darf unter der Platte nur mäßiges Feuer sein, da die Nudeln leicht anbrennen. Sie dürfen erst abgedeckt werden, wenn sie fertig sind. Man gibt Vanillesauce dazu.

Spatzen — Suabian Flour Dumplings

¾ Pfund Mehl, etwas kalte Milch und Salz werden in einer Schüssel zu dickem Brei abgerührt, dann 3 bis 4 Eier, eines nach dem anderen, daran gerührt. Der Teig muß dick und zäh sein. Dann macht man Wasser kochend, salzt es und treibt diesen Teig durch einen großlöcherigen Spatzenseiher sehr schnell in das siedende Wasser. Ist eine Partie gut und oft übersotten, nimmt man sie mit einem Löffel heraus und läßt sie in einem Seiher ablaufen, kühlt sie mit kaltem Wasser ab. Dann läßt man

ein Stück Butter in einem Tiegel heiß werden und röstet die Spatzen darin, bis sie eine schöne gelbe Kruste bekommen haben. Nach Belieben kann man auch 2 bis 3 gut verklopfte Eier daran geben und sie mit in Schmalz gerösteten Bröseln bestreuen.

Kaffee-Auflauf — Coffee Soufflée

Man lasse ein Pint guten Rahm in einer Kasserole aufkochen, ein Fünftel Pfund feiner Kaffee wird hellbraun gebrannt und ganz heiß in den kochenden Rahm geschüttet, die Kasserole zugedeckt und der Kaffee eine Stunde darin gelassen, daß er sein Aroma dem Rahm mitteilen kann. Hierauf wird der Rahm durch eine Serviette passiert. Ein Fünftel Pfund Mehl wird nun mit diesem Rahm glatt und auf dem Feuer abgerührt, bis es ein dicker Brei wird. Dieser Teig wird nun in ein anderes Gefäß umgeleert und ein Fünftel Pfund frische Butter und ein Fünftel Pfund Zucker darunter gegeben. Wenn der Teig ausgekocht ist, werden nach und nach acht Eidotter daran geschlagen und verrührt und hierauf das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter gemengt. Diese Masse wird nun in eine dünn mit Butter bestrichene Auflaufform gegeben und in Dreiviertelstunden gebacken. Der Auflauf wird mit feinem Zucker bestreut und muß gleich serviert werden.

Weinspeise mit Schokolade — Winefare with Chocolate

Vier Eidotter werden mit ein Fünftel Pfund klarem Zucker sehr schaumig gerührt und mit etwas fein geriebener Vanilleschokolade, einem guten ¼ Pfund geriebenem Schwarzbrot vermengt. Hierauf wird von vier Eiweiß fester Schnee geschlagen und darunter gegeben. Den Teig gibt man in eine Form und bäckt ihn Dreiviertelstunde im Rohr. Ist der Kuchen kalt geworden, so begießt man ihn von oben mit etwas Arak, siedet dann ein Pint weißen oder roten Wein mit Zucker und legt den Kuchen hinein, kocht ihn darin auf und gibt ihn warm zu Tisch.

Mehlschmarn **Omelet**

¾ Pfund feines Mehl wird mit 1 Pint kalter Milch und etwas Salz ganz glatt abgerührt; dann werden fünf ganze Eier nach und nach daran gerührt. Sollte der Teig zu dick sein, so rührt man noch etwas kalte Milch daran. Dann macht man in einer Pfanne etwas Butter, etwa 2½ Unzen, heiß, gießt den Teig hinein und bäckt unter öfterem Umwenden schöne gelbe Stücke. Sollte mehr Butter nötig sein, so gibt man noch mehr nach.

Süße Omelette **Sweet Omelet**

1½ Kochlöffel Mehl werden mit 2 Tassen Milch abgerührt, nach Gutdünken gezuckert. Dann werden drei Eidotter nacheinander daran gerührt und zuletzt der festgeschlagene Schnee von drei Eiweiß leicht darunter gehoben. Dann macht man 2½ Unzen Butter auf der Pfanne heiß, läßt wieder etwas abkühlen, gießt dann die Masse darauf und bäckt bei sehr mäßiger Hitze. Ist die eine Seite schön gelb, schiebt man die Omelette auf einen Teller, läßt wieder ein Stück Butter zergehen und bäckt die Omelette auf der anderen Seite.

Wiener Apfelstrudel **Vienna Strudel**

2 Portionen. 1½ Tasse Mehl wird mit 1 Ei, 1 Löffel Butter, etwas Salz und ½ Tasse lauwarmem Wasser auf dem Nudelbrett zu einem Teig verarbeitet, den man gut durchknetet, bis er Blasen bekommt. Dann deckt man ihn mit einem gut erwärmten Topfe zu, wechselt diesen so oft er kalt geworden, und läßt den Teig so ½ Stunde ruhen. Dann breitet man ein Tischtuch über den Tisch, streut Mehl darüber, und legt den Teig, den man mit dem Rollholz etwas ausgetrieben und dann mit beiden Händen ausgezogen, bis er ganz dünn geworden, darauf. Besser ist, wenn sich zwei Personen daran beteiligen; sie nehmen dann von den beiden entgegengesetzten Seiten den aufgerollten Teig in die Höhe, ziehen ihn sorgfältig, bis er recht dünn ist, legen ihn auf das Tuch und ziehen ihn nun gegenseitig mit den Fingern am Rande, bis er dünn wie Papier wird. Der Teig wird mit etwas geschmolzener

Butter bestrichen und mit einigen recht feinblätterig geschnittenen Aepfeln, etwas Zucker, Zimmt und kleinen Rosinen bestreut. Nun schlägt man den Teig handbreit um und fährt so fort, indem man das Tuch auf der einen Seite hochhebt, bis der Strudel ganz aufgerollt ist. Man legt denselben in eine mit Butter oder Schmalz ausgestrichene Bratpfanne, bestreicht ihn mit etwas Butter und Eigelb und bäckt ihn in nicht zu stark geheiztem Ofen ¾ Stunde. Wenn er gar ist, legt man ihn auf eine gewärmte Schüssel, streut Zucker darüber und gibt ihn warm auf die Tafel. Ein Glas Wein mundet vortrefflich dazu.

Anstatt der Apfelscheiben kann man auch ausgesteinte Kirschen oder Pflaumen benutzen, welche man mit etwas gestoßenem Zucker versüßt hat. Den Pflaumen mischt man einige feingehackte Mandeln und ½ Tasse geriebene Semmel oder Zwieback bei.

Grießschmarn **Gruel Omelet**

¼ Pint feiner Grieß wird mit 1 Pint siedender Milch unter ständigem Rühren angebrüht. Dann läßt man ihn stehen, bis er ganz kalt ist, schlägt sieben Eier, eines nach dem anderen, unter ständigem Rühren daran, gibt Salz nach Belieben dazu und verfährt ebenso wie mit dem Mehlschmarn. Der Grießschmarn darf nicht zu lange stehen bleiben, da er sonst zu fest wird. Wenn er fertig ist, kann man ihn auch mit feinem Zucker und Zimmt bestreuen.

Kaiserschmarn **Kaiser Omelet**

Man läßt 1 Pint Milch mit etwa 2½ Eßlöffel Butter kochend werden, rührt ½ Pfund Mehl hinein und rührt dies solange, bis es sich von der Pfanne löst. Dann läßt man es in einer Schüssel etwas erkalten, salzt nach Belieben, rührt 5 bis 6 etwas erwärmte Eier daran und verfährt wie beim Semmelschmarn.

Kartoffelschmarn **Potato Omelet**

Gekochte, kalte Kartoffeln werden geschält und gerieben

und in einer Schüssel mit 3 bis 4 Eiern, einem Löffel Mehl und etwas Salz zu einem dicken Teig angerührt, dann in Butter auf einer Pfanne schön gelb gebacken.

Semmelschmarn **Bread Omelet**

Sechs alte Weißbrötchen werden in dünne Scheiben geschnitten, mit ½ Pint kalter Milch und etwas Salz eingeweicht und so eine Stunde stehen gelassen. Dann wird 1/5 Pfund Butter auf der Pfanne heiß gemacht, das eingeweichte Brot darauf geschüttet und schön gelb geröstet. Zuletzt werden sechs ganze Eier tüchtig verrührt, darüber gegossen und so lange unter öfterem Umrühren mit einer Gabel geröstet, bis die Eier angezogen haben.

Kartoffelpfannkuchen **Potato Pancakes**

Sechs alte, kalte geschälte Kartoffeln werden auf dem Reibeisen fein gerieben, in eine Schüssel getan, vier ganze Eier, eins nach dem anderen, daran gerührt, sowie ¼ Pint kalte Milch und Salz nach Belieben daran gegeben, so daß es ein ziemlich dicker Teig wird. Dann lasse man 2½ Eßlöffel Butter auf einer Pfanne heiß werden, gieße die Hälfte des Teiges darauf, streiche die Masse mit dem Eßlöffel dünn um die Pfanne herum und backe sie bei sehr mäßigem Feuer auf der einen Seite braun. Ist dies geschehen, so stürze man einen Teller darauf, mache wieder 2½ Eßlöffel Butter heiß, stürze den Pfannkuchen vom Teller auf die Pfanne und backe ihn auf der anderen Seite ebenfalls schön braun. Beim Anrichten kann man feinen Zucker und Zimmt darauf streuen.

Kartoffelknödel **Potato Balls**

Man reibe 8 mittelgroße Kartoffeln in frisches Wasser, lasse sie etwas darin liegen und presse sie kurz vor dem Zusammenmengen durch ein Tuch. Dann übergieße man sie mit 2 Eßlöffel voll kochender Milch, gebe noch 4 geschälte, gesottene Kartoffeln, ein in Würfel geschnittenes und in Schmalz geröstetes Brot, 2 ganze Eier, 1 Eßlöffel voll feines Mehl und das in der Schüssel vom Auspressen zurückgebliebene Kartoffelmehl nebst etwas Salz daran,

vermenge alles gut, forme Knödel und siede sie eine halbe Stunde in Salzwasser. Die Knödel müssen sogleich gegessen werden, da sie sonst fest werden und das Aussehen verlieren.

Biskuit-Auflauf **Biscuit Soufflée**

Eine Porzellanplatte oder Auflaufform wird mit Biskuit belegt, welches man mit Arak, der mit etwas Wasser verdünnt wurde, anfeuchtet. Nun kocht man folgendes: Ein Kaffeelöffel Mehl wird mit etwas Rahm glatt gerührt, dann sechs Eidotter nach und nach daran geschlagen und recht gut verrührt. Hierauf gibt man drei bis vier Eßlöffel Zucker, etwas Zitronenextrakt und ein knappes Pint Rahm dazu. Nachdem dies alles zu einem dicken Brei gekocht wurde, streicht man es über das Biskuit. Der Schnee von sechs Eiweiß wird nun mit drei Eßlöffel Zucker vermengt und turmartig darüber geformt, dann in schwacher Ofenhitze hellbraun gebacken.

Auflauf von Aprikosen **Apricot Soufflée**

3 Eßlöffel Zucker, 4 Eßlöffel Mehl, 4 Eigelb, 8 Eiweiß, 1 Zitrone, ½ Teelöffel Zucker, Butter und gut weichgekochte Aprikosen. Zucker, Eidotter und das Abgeriebene einer Zitrone werden schaumig gerührt, indem man tropfenweise den Saft einer Zitrone beifügt. Das Mehl wird mit Backpulver vermischt und ebenfalls tüchtig unter das übrige gerührt. Dann zieht man das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß leicht unter die Masse, gibt sie in eine mit Butter ausgestrichene, mit Zwiebackskrumen ausgestreute Form und backt den Auflauf bei gelinder Hitze goldgelb 20 bis 30 Minuten. Dann bestreicht man ihn dick mit den Aprikosen und bestreut ihn mit Puderzucker.

Feiner Rahmauflauf **Cream Soufflée**

2½ Eßlöffel Butter, 1/5 Pfund Mehl, ¾ Pint Sahne, 5 Eidotter, 1/5 Pfund Zucker, abgeriebene Zitronenschale. Die Butter läßt man mit dem Mehl aufschäumen, gießt nach und nach die Sahne dazu und schlägt die Masse auf

dem Feuer so lange, bis sich ein feiner Teig bildet, der sich vom Löffel löst. Man rührt diesen Teig ,bis er kalt ist, gibt Eidotter, Zucker, Zitronenschale und zuletzt den Eierschnee dazu und bäckt den Auflauf eine halbe Stunde.

Rahmstrudel **Cream Strudel**

Man verrührt fünf Eßlöffel Butter mit sechs Eiern flaumig, gibt nach Belieben Sultaninen und Korinthen dazu, 3/5 Pint dicke saure Sahne und einige Löffel voll Semmelbrösel. Die Fülle streicht man gleichmäßig auf, rollt den Strudel locker zusammen und bringt ihn als Schnecke zusammengedreht in die gestrichene Form. Er wird langsam gebacken, mit einem Pint kochender Milch übergossen und fertiggebacken. Dann hebt man ihn heraus und bestreut ihn mit feinem Zucker.

Quarkstrudel **Cottage Cheese Strudel**

¼ Pfund Mehl, ein Ei, drei bis vier Löffel voll lauwarmer Milch und etwas Salz verarbeitet man zu einem lockeren Strudelteig, den man eine Stunde lang zugedeckt ruhen läßt. Alsdann wird er leicht ausgerollt und auf bemehlter Serviette, ohne ihn zu zerreißen, gleichmäßig ganz dünn ausgezogen. Als Füllung mischt man ¼ Pfund schaumig gerührte Butter mit zwei Unzen Quark, drei Eigelb und zwei Eßlöffeln geriebenen Parmesankäse. Man streicht diese Masse auf den ausgezogenen Strudelteig, faßt die Serviette, auf der er ruht, vorsichtig an zwei Enden und rollt den Strudel zusammen. Hierauf bestreicht man den Strudel mit Eigelb, bestreut ihn mit geriebenem Käse, belegt ihn mit Butterflöckchen und backt ihn auf gut gefettetem Blech im Ofen etwa eine halbe Stunde.

Salzburger Nocken **Sponge Balls, Salzburg Style**

1½ Pint Milch, 1½ Eßlöffel Butter, vier Eßlöffel Mehl, fünf Eier, Salz, Zucker, Vanille, ½ Pint Milch, etwas Zucker, Butter werden gekocht, Mehl hineingerührt

und dieser Teig auf dem Feuer gut abgetrocknet. Die Eier werden daraufgegeben. In einem Topfe macht man ein Pint Milch mit einem Stückchen Butter und Vanille kochend, legt mit einem Löffel Nocken hinein und läßt sie darin aufkochen. Ist die Milch eingekocht, so kann man die Nocken darin liegen lassen, damit sie eine schöne Kruste bekommen. Man bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Dukatennudeln (Wiener Mehlspeise) — **Date Noodles (Vienna Flourfare)**

Man bereitet einen Hefenteig, indem man ein Pfund gesiebtes Weizenmehl in eine erwärmte Schüssel schüttet, in der Mitte eine Vertiefung macht, in die man 1½ Unze in lauwarmer Milch gelöste Hefe tut. Ferner fügt man zwei ganze Eier, zwei Eigelb, etwas Salz, 1/5 Pfund geschmolzene Butter und zwei Unzen feinen Zucker hinzu und verarbeitet alles mit der erforderlichen lauwarmen Milch solange, bis sich der Teig von Hand und Schüssel löst. Hierauf muß er zugedeckt an warmem Ort langsam gehen, um dann auf bemehltem Brett zu gleichmäßigen Kugeln geformt zu werden. Diese taucht man von allen Seiten in zerlassene Butter und schichtet sie nebeneinander in eine gutgefettete runde Form, läßt nochmals etwas aufgehen und backt die Nudeln dann im Ofen zu goldgelber Farbe.

Grießklöße — **Farina Dumplings**

Zutaten: ¼ Pint Milch, etwa ½ Eßlöffel Butter, 2 Unzen Grieß, etwas Salz, Muskatnuß, 1 bis 2 Eier. — Milch, Butter und Gewürz werden zum Sieden gebracht. Dann wird der Grieß hineingegeben und auf dem Feuer verrührt, bis sich der Teig von der Pfanne löst. Nachdem die Masse abgekühlt ist, werden die Eier darunter gemischt. Mit einem Löffel formt man Klöße, die sich für Braten oder Suppe eignen.

Zwetschgenknödel **Plum Dumplings**

Aus einundeinhalb Pfund Mehl, 3 Eiern und warmer Milch mischt und knete man einen weichen Nudelteig, läßt ihn rasch abtrocknen, bedeckt ihn dann mit einer recht warmen Schüssel und nimmt nach und nach immer ein so großes Stück Teig ab, daß man in die ausgerollte Fläche eine ausgekernte Plaume einschlagen kann. Diese kleinen Knödel legt man dann in kochendes Wasser, läßt sie einige Minuten darin aufwallen, nachher ablaufen, rollt sie in Weckmehl, legt sie in heißes Schmalz und bäckt sie schön goldbraun. Beim Anrichten werden sie mit Zucker und Zimmt bestreut.

Man kann auch anstatt der Zwetschgen Pfirsiche, welche nicht allzu groß sind, benutzen.

Kirschenklöße **Cherry Dumplings**

2 Portionen. 1 Pfund ausgesteinte schwarze Kirschen werden mit 1 Tasse Zucker, etwas Zimmt, 3 Nelken und 1 Tasse Wein oder Cider langsam weichgekocht und zum Abkühlen in eine andere Schüssel getan. Hierauf fügt man 1 Löffel zerlassene Butter, 1 Messerspitze Salz, 4 Eier und soviel geriebenes Weißbrot oder Semmel hinzu, daß das Ganze nach gehöriger Vermischung einen steifen Teig bildet, aus dem man mittelgroße runde Klöße formt, die dann in kochendes Wasser eingelegt und 8 Minuten gekocht werden. Am besten versucht man dies erst mit einem Probekloß, um zu sehen, ob er im Wasser zusammenhält; sollte dies nicht der Fall sein, so muß man noch ein Ei und etwas mehr geriebene Semmel hinzutun. Die fertig gekochten Klöße überstreut man beim Anrichten mit Zucker und Zimmt und gibt eine Weinsauce dazu.

Eierspeisen

Saure Eier — Sour Eggs

Die auf dünnen Speckscheiben gebratenen Eier werden auf einer warmen Schüssel angerichtet. Der Rückstand in der Pfanne wird mit Wasser, Zwiebeln, Mostrich, Salz, Pfeffer, Nelken, ein wenig Zucker und etwas Essig durchgekocht und über die Eier gegossen.

Frikassee von Eiern — Fricasee Eggs

Von hartgekochten Eiern wird das Weiße in Streifen geschnitten, das Gelbe ganz gelassen. Gute Frikasseesauce wird mit dem Eiweiß vermischt, und über die Dotter, die mit gehackter Petersilie und Kapern bestreut sind, gegossen.

Verdeckte Eier — Covered Eggs

1 Eßlöffel Kapern, 3 Sardellen, etwas Petersilie, feine Kräuter und eine Zwiebel werden feingehackt, mit Salz, Pfeffer, einem Hauch Muskat, vier Eidottern und deren Schnee vermischt. In eine mit Butter bestrichene Schüssel werden sechs Eier geschlagen, mit obiger Masse, etwas Reibbrot und Käse bedeckt und gebacken.

Eier in saurer Sauce — Eggs with Sour Sauce

Man macht gelbes Einbrenn, gibt etwas fein geschnittene Zwiebel dazu, gießt dies mit Wasser an, fügt dann noch etwas Weinessig, Salz und Zucker bei und läßt alles gut kochen. Will man die Sauce besser haben, so gibt man noch guten sauren Rahm dazu. Wenn die Sauce gut kocht, schlägt man die Eier ein, zieht die Sauce vom Feuer zurück und läßt darin die Eier, ohne umzurühren, beiseite langsam hart werden. Man kann die Eier auch in kochendes Wasser schlagen und, wenn sie hart geworden sind, in die Sauce einlegen.

Russische Eier **Eggs, Russian Style**

Hartgekochte, geschälte Eier werden in der Mitte durchschnitten und mit der Schnittfläche auf einen flachen Teller gesetzt. Dann läßt man Butter zergehen, braun werden und gießt sie darüber. Den Tellerrand garniert man mit frischer Petersilie. Zuletzt wird auf die Spitze eines jeden Eies eine Messerspitze Senf getan.

Eier-Croquetten **Egg Croquettes**

Man läßt einige Kochlöffel Mehl in Butter aufsteigen, rührt es dann mit kochender Milch glatt. Dann schneidet man hartgesottene Eier in Würfel, gibt etwas Petersilie daran, formt nach gehörigem Walzen Croquetten daraus, welche man in Ei und Bröseln umkehrt und in Schmalz bäckt.

Rührei **Scrambled Eggs**

2 Portionen. 4 oder 5 frische Eier werden mit 4 Löffeln Milch oder Rahm,etwas Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatnuß in einer Schüssel verrührt. Dann gibt man 1 Löffel Butter in die Pfanne, rührt die Eier darin auf dem Feuer, bis sie sich nach 2 Minuten verdicken, und serviert sie auf einer erwärmten Schüssel. Will man Eier sparen, so nimmt man auf 2 Eier, 2 Löffel Corn Starch und 5 Löffel Milch.

Rührei mit Schinken **Scrambled Eggs with Ham**

2 Portionen. Unter die wie vorher angegeben behandelten Eier, Milch usw. mischt man ¼ Pfund feingeschnittenen Schinken. Man kann auch Sardellen oder Bücklinge zu Rührei verwenden; erstere werden sauber gewaschen und letztere abgezogen, beide entgrätet und in kleine Würfel geschnitten; man nimmt nur 2 Eßlöffel von jedem und rührt es unter die Eier. Ebenso kann man geräucherten Lachs oder Cervelatwurst benutzen.

Rührei mit Speck — Scrambled Eggs with Bacon

2 Portionen. 4 Eier, 2 kleine Löffel Mehl, 4 Löffel Milch und etwas Pfeffer und Salz rührt man gut durcheinander und gibt etwas gehackten Schnittlauch dazu. Dann schneidet man ¼ Pfund Speck in kleine Würfel, breitet letztere in einer tiefen Pfanne aus, gibt die Masse dazu und läßt sie unter öfterem Umrühren gar, aber nicht hart werden.

Rührei mit Schnittlauch — Scrambled Eggs with Chives

In das wie vorher angegeben zubereitete Rührei mischt man kurz vor dem Herausnehmen aus der Pfanne 1 Löffel recht fein geschnittenen Schnittlauch. Man serviert Rührei zu Kartoffeln, grünem Salat oder Schinken.

Verlorene Eier — Poached Eggs

2 Portionen. In einem großen flachen Topfe wird 1 Quart Wasser und 1 Weinglas Essig zum Kochen gebracht. Man gibt etwas Salz hinein und rückt den Topf vom Feuer. Dann schlägt man 1 Ei vorsichtig in eine Untertasse, läßt es langsam in das Wasser gleiten und fährt so fort, bis alle Eier im Wasser sind. Nun schiebt man den Topf auf das Feuer und, sobald das Wasser wieder kocht, nimmt man die Eier vorsichtig mit dem Schaumlöffel heraus, schneidet die zackigen Ecken ab, streut etwas Salz darauf und gibt die Eier, auf Spinat oder geröstete Brotschnitten gelegt, zur Tafel, indem man 3 bis 4 Stück für einen Herrn und 2 oder 3 für eine Dame rechnet. Das Eigelb muß noch weich sein. Man kann diese Eier auch mit einer Sardellen-, Herings- oder Senfsauce und Salzkartoffeln zu Tisch geben.

Setzeier, Spiegeleier, Ochsenaugen — Fried Eggs

2 Portionen. Hat man eine Pfanne mit Vertiefungen, so gibt man in jede derselben ein wenig Butter; wenn letztere sehr heiß geworden ist, schlägt man in jede Vertiefung ein Ei, streut etwas Salz und Pfeffer darüber

und läßt die Eier vorsichtig backen; der Eidotter muß aber noch pflaumenweich sein. Alsdann löst man die Ränder vorsichtig mit dem Messer los und richtet die Spiegeleier auf einer gewärmten Schüssel an. Für Herren rechnet man 3 oder 4, für Damen 2 oder 3 Stück auf eine Portion. Man kann Spiegeleier aber auch in der gewöhnlichen Eierkuchenpfanne bereiten. Man läßt etwas Butter darin heiß werden, schlägt die Eier vorsichtig hinein, eins neben das andere, streut etwas Salz und Pfeffer darüber und bäckt sie, bis das Eiweiß sich verdichtet hat. Dann schneidet man den Rand etwas ab und richtet sie an.

Gefüllte Eier — Stuffed Eggs

2 Portionen. Man kocht 6 frische Eier hart, entfernt die Schale und schneidet sie in Hälften, der Länge oder Breite nach, entfernt die Dotter, vermischt dieselben mit Pfeffer, Salz und etwas trockenem Senf — auch kaltem Hühnerfleisch, Schinken oder fein zerhackter Zunge —, füllt die Höhlung und legt die Hälften wieder aufeinander. Für Picknicks kann man diese Eier in dünnes Papier wickeln, um die Hälften zusammen zu halten.

Saure Eier — Sour Eggs

2 Portionen. 1 Löffel Butter tut man in die Pfanne, läßt unter beständigem Rühren 2 Löffel Mehl darin braun werden, rührt etwas heißes Wasser dazu, fügt ½ Tasse Essig, etwas Zucker, Zitronenschale, Salz und 1 Glas Weißwein oder Cider bei und kocht davon eine sämige Sauce. Alsdann bereitet man 6 Spiegeleier, richtet diese in einer etwas tiefen Schüssel an und gibt die Sauce recht heiß darüber. Statt in Butter, kann man das Mehl in feinwürflig geschnittenem Speck bräunen, was von vielen vorgezogen wird. Man serviert Salzkartoffeln dazu.

Feiner Eierkuchen Pfannkuchen — Pancakes

2 Portionen. 3 Löffel Mehl werden mit 1 Tasse Milch nebst 3 Eigelb, etwas Salz und Zimmt verrührt, dann

mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß der 3 Eier vermischt. Von diesem Teig bäckt man 3 oder 4 Eierkuchen. Nachdem sie gebacken sind, legt man sie aufeinander auf eine Platte und streut nach Belieben Zucker darüber. Man gibt Kompot oder grünen Salat dazu.

Reispfannkuchen **Rice Griddle Cakes**

2 Portionen. 1 Tasse Reis kocht man mit etwas Salz in Wasser weich. Wenn abgekühlt, fügt man 3 gut geschlagene Eier, etwas Milch und Mehl hinzu. Diese Masse bäckt man als kleine Pfannkuchen in Butter oder Schmalz. Preißelbeeren schmecken gut dazu.

Pfannkuchen mit Johannisbeeren oder Heidelbeeren **Fruit Pancakes**

2 Portionen. 2 Tassen Mehl mischt man mit ½ Teelöffel Backpulver und rührt dann 3 Tassen Milch, 4 Eier, ein wenig Zucker, Zimmt und Salz mit dem Mehl recht gut durcheinander. In der Pfanne läßt man 2 Löffel Schmalz heiß werden, schüttet die Hälfte des Teiges hinein und gibt 2 Tassen gut verlesene, abgebeerte Johannis- oder Heidelbeeren oder ausgesteinte Kirschen, welche vorher mit 2 Löffel Zucker vermischt werden, darüber. Nachdem der Kuchen auf der Unterseite gelb gebacken ist, streut man 1 Tasse gestoßenen Zwieback oder Weißbrot über die Beeren, läßt dies in wenigen Minuten zu einer festen Masse backen, wendet den Kuchen dann um und bräunt ihn mit etwas frisch hinzugefügtem Schmalz oder Butter auch auf der anderen Seite, die jedoch beim Anrichten nach oben kommt und mit Zucker bestreut wird. Will man Zweschgen benutzen, so entfernt man den Stein, schneidet die Frucht in Scheiben und streut 3 Löffel Zucker darüber. Man bäckt aus dem Teig 2 Pfannkuchen, welche, heiß serviert, ein gutes Dessert oder Abendessen bilden.

Pasteten

Pastetenteig — Pastry Dough

Der Teig richtet sich nach dem Inhalt der Pasteten. Zu feinem Geflügel-, Lamm- oder Kalbfleisch, wenn ein Frikasee davon gemacht wird, nimmt man einen Blätterteig oder auch einen guten Bauernteig. Letzteren nimmt man auch zu Hasen, Hirsch, Wildschweinfleisch, doch wird bei Wild auch Wasserteig genommen, der natürlich nicht mitgegessen wird.

Schinkenpasteten — Ham Pie

Man fettet kleine Pastetenformen mit Butter gut aus, belegt sie mit übrigem Teig und füllt abwechselnd Schinken und eine Farce, die man aus fein gewiegtem Schweinefleisch, etwas in Rotwein geweichtem Weißbrot, etwas fein gewiegtem Kalbfleisch und fein gewiegter Petersilie herstellt, bis zum Rande, legt einen Deckel von der gleichen Teigmasse auf und bäckt die Pastetchen goldbraun. Nachdem dieselben gestürzt sind, beträufelt man sie mit etwas Sauce.

Stürzpasteten — Cover Dough

Man bestreicht eine Sturzform mit geklärter frischer Butter und bestreut sie dann gut mit fein geriebenem weißen Brot, schlägt darauf vier Eier mit lauwarmer Butter und Salz, sowie geriebenen Käse zu dickflüssiger Masse, gießt diese in die Form, läßt sie damit auslaufen und überstreut dies mit geriebenem Brot. Vorher hat man ein Pfund Reis gewaschen, abgebrüht und in Fleischbrühe mit einem Stück Butter, Salz und etwas Muskatnuß dick und weich gedämpft und in mit zwei Löffeln geriebenem Käse vermischt. Außerdem hat man aus Champignons, Geflügel, Lebern, Hahnenkämmen, Kalbs-

middern und übergebratenen Brüstchen von Tauben mit dicker kräftiger Madeirasauce ein Ragout bereitet. Die Form streicht man mit dem Reis gleichmäßig aus, füllt das Ragout hinein und überdeckt es recht glatt mit einer Oberfläche von Reis. Man bäckt die Pastete eine Stunde und stürzt sie dann über, überzieht sie mit Madeirasauce.

Brötchen Pasteten von Fleischresten — **Pies from Meat Left Overs**

Man hackt übriggebliebenen Kalbsbraten oder andere passende Bratenreste, mit etwas Schinkenspeck ganz fein, gibt Muskat, Salz, ein Stück Butter, einige Eier, acht Tropfen Maggiwürze, Petersilie oder etwas gehackte Schalotten oder Zwiebel hinzu und rührt alles über dem Feuer zu einer nicht steifen Farce. Dann wird von kleinen Brötchen die Kruste abgerieben und eine Schnitte flach abgeschnitten. Diese Brötchen werden vorsichtig ausgehöhlt und in jedes eine dementsprechende Masse gefüllt, worauf sie zugesteckt werden. Nun werden die Brötchen in einer Pfanne, worin man Milch und Butter hat heiß werden lassen, in den Ofen gesetzt und fleißig begossen, wenn die Flüssigkeit eingezogen ist, wird das Begießen mit Butter und Bratensauce fortgesetzt, bis die Pasteten braun geworden sind.

Gefüllte Maultaschen (süddeutsch) — **Filled Muzzle Pockets**

Suppenfleischreste werden mit Speck, hartgekochten Eiern, Schnittlauch, gewässerten Sardellen und Pilzen jeder Art zusammen feingewiegt. Nudelteig rollt man fein aus, schneidet ihn in gleich große Vierecke, legt in die Mitte eines jeden einen Eßlöffel von dem Füllsel, bestreicht die äußeren Ränder mit geschlagenem Ei und drückt sie fest aufeinander. Die entstandenen Dreiecke kocht man in Salzwasser auf und läßt sie an warmer Stelle noch ¼ Stunde ziehen, dann abtropfen. Man bestreut die „Maultaschen" mit geriebenem Käse und übergießt sie mit brauner Butter. Dazu Kopfsalat.

Bayrische Maultaschen **Bavarian Muzzle Pockets**

Von zwei Eiern und etwas mehr wie 1/4 Pfund Mehl bereitet man einen Nudelteig. Hiervon werden zwei Nudelblätter ausgewellt und mit folgender Fülle gefüllt: In etwas Butter dünstet man feingewiegte Zwiebeln, Sellerie, Lauch, Petersilie, in kleine Würfel geschnittene Brötchen, streut die Fülle auf die ausgewellten Nudelblätter, rollt diese zusammen, teilt sie mit dem Handrücken in drei große Stücke ab, schneidet sie durch und kocht sie 10 Minuten langsam in Salzwasser ab. Man richtet sie in Fleischbrühe an.

Blätterteigpasteten mit Champignons **Mushroom Pies**

In Blätterteigpasteten gibt man folgende Füllung: Sauber geputzte Champignons werden in heißer geschmolzener Butter mit etwas Zitronensaft, einer Prise Salz und unter Beifügung von einigen Eßlöffeln Wasser unter Umschwenken schnell gar gemacht. Die Pilze werden gewiegt, der Fond der Champignons mit etwas in Sahne verquirltem Mehl zu einer bündigen Sauce verkocht.

Desserts

Hausfrauenpudding — Housewife's Pudding

Kuchenreste in Scheiben schneiden, mit Marmelade bestreichen. Die Scheiben in einer glatten butterbestrichenen Form fest aufeinander legen, Sultaninen und geriebene Mandeln dazwischen streuen. Dann füllt man die Form mit Eiermilch, damit die Kuchenstücke sich vollsaugen können, und macht den Pudding in heißem Wasserbad gar, aber ohne ihn zu kochen. Fruchtsauce wird dazu gegeben.

Gothaer Pudding — Pudding, Gotha Style

4 Eßlöffel Zucker, 12½ Unzen Semmelmehl, 4 Eier, 1 Quart geschlagenen Rahm mit Zitronengeschmack. Eine glatte Form dick mit Butter streichen und mit Semmelmehl ausstreuen. 1½ Pfund Kirschen werden ausgesteint, dann füllt man die Form schichtweise mit der Masse und den Kirschen. Im Wasserbad kocht man die Speise im mäßig heißen Ofen eine Stunde.

Mandelpudding — Almond Pudding

2½ Unzen ungeschälte, geriebene Mandeln, 2 Eßlöffel Zucker, 5 Eier und Vanille. Man rührt den Zucker mit den Dottern ½ Stunde schaumig, gibt Vanille, Mandeln und den sehr steif geschlagenen Schnee der 5 Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und kocht den Pudding ½ Stunde im Wasserbad. Dazu eine Wein- oder Fruchtsauce.

Reispudding mit Makronen — Rice Pudding with Macaroni

¼ Pfund Reis, 1 Pint Milch, 2 Eßlöffel Zucker, 2½

Eßlöffel Butter, 5 Eier, 2 Unzen Makronen, Vanillemark oder abgeriebene Schale einer halben Zitrone. Der Reis wird im Wasser aufgekocht, dann in Milch weich, aber nicht breiig gekocht. Nachdem er abgekühlt ist, rührt man die Butter zu Sahne, gibt Zucker, Eidotter, Gewürz und den steifen Schnee der 5 Eier leicht darunter, füllt die Masse mit den Makronen lagenweise in eine ausgestrichene Form und kocht den Pudding 1 Stunde im Wasserbade. Dazu Wein- oder Fruchtsauce.

Reiskaltschale mit Sahne — Cold Rice Soup with Cream

Sieben Unzen Reis werden mehrmals gewaschen, dann mit Milch, Zucker und einer Prise Salz ausgequollen. ½ Pint süße Sahne schlägt man zu Schaum, verdünnt sie mit 1¼ Quart kalter Milch, fügt den noch nötigen Zucker und etwas aberiebene Zitrone dazu und vermischt alles mit dem erkalteten ausgequollenen Reis.

Reis mit Schlagsahne und Erdbeeren — Rice with Whipped Cream and Strawberries

¼ Pfund Reis wird gewaschen, gebrüht und mit 1½ Pint Milch, Salz, drei Eßlöffel voll Zucker und etwas ausgeschabter Vanille weich gedünstet. Ein Pint rohe Schlagsahne wird steifgeschlagen und mit ½ Unze aufgelöster Gelatine unter den ausgekühlten Reis gegeben, ebenso ein Pfund gewaschene, abgetropfte Wald- oder Gartenerdbeeren. Die Erdbeerspeise füllt man in eine mit einem Tropfen Oel ausgepinselte, mit Zucker ausgestreute Form und läßt sie auf Eis erstarren.

Rahmpudding — Cream Pudding

Mit einem Pint saurem Rrhm vermengt man 5 Eidotter und ¼ Pfund Mehl, dann gibt man den Eierschnee der 5 Eier hinzu und kocht die Masse ½ Stunde in einer Form im Wasserbad. Nachdem der Pudding gestürzt ist, garniert man ihn mit Brösel und Parmesankäse und gibt heiße Butter darüber.

Kaiserpudding **Kaiser Pudding**

Man bäckt dazu 5—6 Eierkuchen und schneidet sie abgekühlt nudelig. 2 Pfund Preißelbeeren (Cranberries) hat man mit etwas Rotwein und Zucker gedünstet und abtropfen lassen. 2 Eier sprudelt man mit ½ Pint Sahne und 3 Eßlöffel Zucker ab. In eine gebutterte Form gibt man eine Lage geschnittene Eierkuchen, begießt mit einigen Löffeln von dem Gesprudelten, gibt eine dicke Lage Preißelbeeren darauf und fährt fort, bis alles verbraucht ist. Man siedet den Pudding im Wasserbade und richtet ihn mit der abgegossenen Preißelbeersauce an.

Wein- oder Zitronenpudding **Wine or Lemon Pudding**

Eine reichliche halbe Unze Gelatine löst man auf. Dann werden 12 Eidotter mit zwei Glas Weißwein und einem Viertelpfund Zucker, etwas Salz auf schwachem Feuer mit dem Schneebesen geschlagen, bis die Masse rund wird (kochen darf sie nicht), worauf man sie sofort vom Feuer nimmt und mit dem Schlagen fortfährt, bis sie abgekühlt ist. Danach rührt man mit einem Löffel den Saft von zwei Zitronen und etwas abgeriebene Schale, die aufgelöste Gelatine und langsam den steifen Schnee der 12 Eiweiß hinein.

Schokolade-Pudding ohne Eier **Chocolate Pudding without Eggs**

Ein Quart Wasser wird mit etwas Vanille, einer Prise Salz und 2/5 Pfund Zucker aufgekocht, mit drei Unzen Mehl, das in einer kleinen Tasse kaltem Wasser aufgelöst wurde, und zwei Unzen Kakaopulver einige Minuten gekocht und in einer trockenen Porzellanform zum Erkalten hingestellt. Nach dem Erkalten wird der Pudding gestürzt und mit steifer Sahne serviert.

Schokoladepudding **Chocolate Pudding**

Ein Quart Wasser wird mit etwas Vanille, einer Prise Salz und sechs Unzen Zucker gekocht, mit knappen drei

Unzen Speisemehl oder feinem Maismehl, das in einer kleinen Tasse kaltem Wasser aufgelöst wurde und 1¼ Unzen reinem Kakaopulver einige Minuten gekocht und in einer trockenen Porzellanform zum Erkalten hingestellt. Nach dem Erkalten kann man den Pudding stürzen und mit Schlagsahne verzieren.

Pumpernickelpudding **Pumpernickel Pudding**

¾ Pfund feingeriebener Pumpernickel wird mit 2 Unzen süßen und bitteren, geriebenen Mandeln vermischt und mit 6½ Eßlöffel Butter geröstet. 3 Eigelb und 3 ganze Eier rührt man inzwischen mit ½ Tasse Zucker schaumig, fügt etwas abgeriebene Zitronenschale, ½ Teelöffel Zimmt, 1 kleine Prise Nelken, etwas Salz, 3½ Unzen gereinigte, ausgequollene Korinthen, 1 Unze feingeschnittene Orangenschale, den erkalteten, gerösteten Pumpernickel und ½ Obertasse süße Sahne dazu, mischt alles zusammen und zieht zuletzt den steifen Eischnee von 3 Eiern unter. In gut gefetteter Puddingform wird der Pudding im Wasserbade 2 Stunden gekocht, gestürzt und mit Schlagsahne verziert oder mit Weinschaumsauce gereicht.

Reispudding **Rice Pudding**

½ Pfund abgebrühten Reis läßt man in 1 Quart kochender Milch ausquellen, aber nicht ganz gar kochen, fügt einen Löffel Butter, etwas Vanille, 1 Prise Salz und 2 Löffel Zucker hinzu und läßt den Reis in einer Schüssel abkühlen. Dann rührt man nach und nach 4 Eidotter, etwas fein gehackte Zitronenschale und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß der 4 Eier dazu. In der mit Butter ausgestrichenen Form kocht man den Pudding 1 Stunde. Man gibt Himbeer- oder eine andere Fruchtsauce dazu.

Tapiokapudding **Tapioca Pudding**

1 Eßlöffel gut gewaschene Tapioka wird in 1 Tasse Milch 2 Stunden lang eingeweicht. Dann rührt man 1 Eigelb,

ein wenig Salz, etwas Zitronensaft und geriebene Zitronenschale sowie 1 Löffel Zucker darunter und bäckt die Masse 15 Minuten. Hierauf gibt man das zu Schaum geschlagene, mit Zucker vermischte Eiweiß darüber und läßt es im Ofen etwas braun werden.

Brotpudding **Bread Pudding**

2 Tassen Milch, 1 Tasse Brotkrumen, 1 Löffel Zucker, 2 Eigelb, ½ Teelöffel Vanille und ½ Teelöffel Salz. Die Brotkrumen werden in der Milch eingeweicht, dann glatt gerührt, die anderen Bestandteile beigefügt und in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform gegeben, welche man in eine Schüssel mit heißem Wasser stellt und im Ofen 15—20 Minuten kochen läßt. Nun gibt man eine Lage Fruchtgelee darüber, in die Mitte das zu Schnee geschlagene Weiße von einem Ei, bestreut mit etwas Zucker, stellt es einige Sekunden in den Ofen, um das Eiweiß zu bräunen und serviere warm oder kalt ohne Sauce oder Beiguß. Anstatt der Vanille kann man auch Zitronensaft benutzen.

Rhabarbergrütze **Farina with Rhubarb**

1 Pfund Rhabarberstengel werden zerschnitten, weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Man läßt ¾ der Flüssigkeit zum Kochen kommen, unter reichlichem Zuckerzusatz, und schüttet 4 Unzen Grieß, den man mit ¼ Quart Rhabarbersaft angerührt hat, unter Umrühren in die kochende Flüssigkeit. Unter beständigem Rühren läßt man den Grieß gut ausquellen. Eine Form spült man mit Wasser aus, füllt die Masse hinein, läßt die Grütze darin steif werden, stürzt sie und reicht sie mit Vanillesauce. Rezept: 1 Pint Milch kocht man mit einer kleinen Stange Vanille (gespalten), einer Prise Salz und etwas Zucker auf, gibt einen Eßlöffel voll in kalter Milch verrührtes Kartoffelmehl unter Rühren daran, nimmt die Sauce vom Feuer und zieht sie mit Eigelben ab.

Rote Grütze **Farina with Berries**

Frische Beerenfrüchte, wie Himbeeren, Johannisbeeren oder Brombeeren stellt man ohne Wasserzusatz eine Stunde in ein Wasserbad, damit sie Saft ziehen. Dem Saft von 1¼ Quart Beeren setzt man ½ Quart Rotwein, sowie ein halbes Pfund oder mehr Zucker zu. Man verrührt in der Flüssigkeit entweder vier Unzen Maismehl oder drei Unzen Sago, so daß man einen nicht zu steifen Fruchtbrei erhält, unter den man Eiweißschnee von vier Eiweiß zieht und unter den man außerdem noch ¼ Quart frische Beeren mischen kann. Der Pudding wird in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gefüllt, nach dem Erkalten gestürzt.

Apfelkompott **Compote of Apples**

Große gute Aepfel werden geschält, in vier Teile zerschnitten, vom Kernhaus befreit, in Zucker, Wasser und etwas Wein nicht ganz weich gedünstet, damit die Teile ganz bleiben. Hierauf nimmt man sie mit einem Löffel heraus, richtet sie pyramidenförmig auf die Kompotschale, läßt den Saft einkochen, gießt ihn über die Aepfel und stellt diese an einen kühlen Ort. Man kann sie mit Weinbeeren oder eingesottenen Johannisbeeren garnieren.

Birnenkompott **Compote of Pears**

Zwölf bis fünfzehn Birnen werden fein geschält, in vier Teile zerschnitten, vom Kernhaus befreit, mit etwas Wein, Wasser, drei bis vier Stückchen Zucker, einer Zimmtrinde und einer kleinen Zitronenschale zum Feuer gesetzt und weich gekocht. Dann röstet man vier Löffel Mehl mit Butter und einem kleinen Stückchen Zucker hellgelb, gießt dieses Einbrenn mit dem Abzug der Birnen auf, gibt es an die Birnen und kocht diese nochmals auf. Falls sie zu dick werden sollten, gibt man einen Löffel kochendes Wasser nach.

Zwetschgenkompott **Compote of Plums**

Ein Stück Zucker und eine Obertasse Wasser läßt man kochend werden, gibt dann große reife Zwetschgen hinein und läßt sie bis zum Aufspringen kochen. Dann legt man sie heraus, kocht die Sauce gut und gießt dieselbe über die Zwetschgen.

Kirschenkompott **Compote of Cherries**

Von einem Pfund frischer Kirschen werden die Stiele abgepflückt, die Kirschen mit Wasser, Wein, einem Stückchen ganzen Zimmt und einer Zitronenschale weich gekocht und warm zu einer Mehlspeise oder kalt zu Braten gegeben.

Orangenkompott **Compote of Oranges**

Schöne reife Orangen werden mit der Schale in zweimesserrückendicke Scheiben geschnitten, die Kerne entfernt, auf die Kompottschale gelegt, dick mit feinem Zucker bestreut, mit Wein übergossen und so zu Tisch gegeben.

Rhabarberkompott **Compote of Rhubarb**

Von Rhabarberstielen entfernt man die an denselben befindlichen Häute. Nun schneidet man die Stiele in kleine Stücke und dünstet sie mit etwas Wasser und Zucker. Man kann auch einige geschälte Aepfel mitdünsten lassen.

Hollundermus **Elder Sauce**

Ein Quart Hollunder wird von den Stielen abgestreift, rein gewaschen, in einem Tiegel mit einem Stück Zucker, sechs bis acht frischen, entsteinten Zwetschgen, einem Stück ganzem Zimmt, zwei abgeschälten, in vier Teile geschnittenen Birnen und ½ Pint Milch weich gekocht. Ist dies geschehen, wird von zwei Löffeln Mehl mit kaltem Wasser ein dünner Teig angerührt und mit dem Mus verkocht.

Ambrosia **Ambrosia**

Man schält eine kleine Annanas, schneidet sie in Scheiben, teilt drei bis vier Apfelsinen in Stücke und stellt beide Früchte stark eingezuckert einige Stunden kühl. Dann reibt man eine schöne Kokosnuß, legt die Früchte schichtweise in eine Glasschale, bestreut jede Schicht mit der geriebenen Kokosnuß und gießt vor dem Auftragen ein Glas Süßwein über die Speise.

Zitronen-Gelee **Lemon Jelly**

Den ausgepreßten Saft von 2—3 Zitronen verdünne man mit 4 Tassen Wasser, reibe noch die Schale der Früchte daran, süße gut und verrühre darunter 1 Tasse heißes Wasser, in dem man Gelatine aufgelöst hat. Mit Speisefarbe leicht gelblich gefärbt, fülle man das Gelee zum Erstarren in Wein- oder flache Flammeriegläser. Dazu passend: Vanillesauce.

Gelee von Himbeerensaft **Jelly of Raspberry Juice**

¾ Quart Himbeersaft verdünne man mit 1 Tasse Wasser und verrühre ihn mit Gelatine. Mit etwas Arrak oder Rum gewürzt und gesüßt, fülle man das Gelee in Weingläser und reiche es mit Mandelmilch.

Weingelee **Wine Jelly**

Auf eine Flasche Weißwein kommt weiße Gelatine, ein halbes Pfund Zucker und der Saft einer Zitrone. Der Zucker wird geläutert, bis er Fäden zieht, dann gibt man den Saft der Zitrone dazu, gibt die Gelatine und den Wein hinein, der nicht mehr kochen darf. Das Gelee wird in einer Schale kaltgestellt und dann mit Früchten und Schlagsahne verziert.

Aprikosen-Flammerie **Flummery of Apricots**

½ Pfund über Nacht in kaltem Wasser eingeweichte getrocknete Aprikosen setze man am anderen Tage mit

Zitronenschale zum Kochen auf. Völlig weich, streiche man sie durch ein Sieb, worauf man unter die erhaltene Masse aufgelöste Gelatine verrührt, und gut gesüßt, fülle man sie in ausgespülte Tassenköpfe. Ebenfalls am nächsten Tage gestürzt, spicke man sie mit süßen Mandelstiftchen.

Apfelspeise mit Grieß — Apple Gruel

Man kocht Apfelmus, rührt es durch ein Sieb, würzt es nach Geschmack mit Zitrone oder Vanille und bringt es unter dauerndem Rühren zum Kochen. Dabei streut man auf ein Quart Apfelmus ¼ Pfund Grieß ein, gibt noch etwas Zucker dazu und eine kleine Flasche Arakaroma. In eine Sturzform gefüllt, läßt man die Speise erkalten, stürzt sie und gibt Schlagsahne oder Vanillesauce dazu.

Pflaumenkaltschale — Cold Plum Soup

Man wäscht die Pflaumen, kernt sie aus und kocht den dritten Teil davon mit wenig Wasser und Zucker ein; die übrigen Plaumen kocht man mit Wasser, Zimmt und Zitronenschale recht weich und streicht sie durch ein Sieb. Einige Kerne stößt man fein, kocht sie mit wenig Wasser und gibt die Flüssigkeit durch ein Sieb zu den durchgestrichenen Pflaumen, mischt den nötigen Zucker und die entkernten Pflaumen darunter und stellt die Schale kalt. Beim Anrichten gibt man geröstete Semmelbröſel in die Suppe.

Pfirsichspeise — Peach Dessert

Weichgedünstete halbe Pfirsiche legt man auf eine Schüssel, begießt sie mit etwas Maraschino oder Kirschwasser und stellt sie heiß. Für drei Personen nimmt man fünf Eidotter, je fünf Eierschalen voll Zucker und Wein. Die Eidotter schlägt man mit Zucker und Wein auf gelindem Feuer schaumig und gießt den Schaum über die Pfirsiche.

Aprikosenspeise — **Apricot Dessert**

In die Mitte einer Schüssel gibt man einen kleinen Berg gesüßter Schlagsahne und bestreut diese mit feingemahlenen Haselnüssen oder geraspelter Kokosnuß. Im Kreise herum legt man gedämpfte halbe Aprikosen und gibt auf jede Frucht etwas Schlagsahne.

Buttermilchspeise mit Brombeeren — **Buttermilk Dessert with Blackberries**

Ein Pfund reife Brombeeren, ½ Pfund Zucker, ein Pint Buttermilch, Gelatine, zwei Unzen Kokosnußmakronen. Die gesäuberten Brombeeren läßt man in dem geläuterten Zucker einmal aufkochen und darin erkalten, dann rührt man die vorher kalt gestellte Buttermilch dazu, sowie die völlig aufgelöste Gelatine, füllt die Speise in eine Glasschale und legt die Makronen im Kranz um die Speise.

Obstflockenspeise — **Fruit Dessert**

Man mischt geriebene Aepfel, ebensoviel feingehackte Datteln, Feigen und entsteinte getrocknete Pflaumen mit gehackten Nüssen oder Mandeln, gibt den Saft einer Zitrone hinzu und mischt ein wenig Haferflocken darunter. Vorzüglich schmeckt diese Speise, wenn man ungesüßten Schlagrahm darunter mischt oder die Speise mit Milch oder Apfelsaft verdünnt.

Sahnen-Rhabarber — **Rhubarb with Cream**

Abgewellte Rhabarberstückchen, je nach Anzahl der Personen, mit reichlich Zucker, etwas Vanillezucker und Rum im eigenen Saft weich dünsten und auf ein Sieb zum Abtropfen geben. Dann wird das Fleisch durchgetrieben, der Saft dick eingekocht und beides wieder gemischt. Diese Masse rührt man nach vollständigem Erkalten unter die doppelte Menge geschlagener leicht gesüßter Sahne und richtet die Speise recht kalt und mit einem Fruchtsaft übergossen an.

Amerikanische Eiscreme **American Ice Cream**

Man läßt in 1 Pint süßer Sahne ½ Stange zerschnittene Vanille zwei Stunden ausziehen, löst 1/5 Pfd. Zucker in 1/5 Quart Wasser und gibt den Zuckersaft zu der durchgeseihten Sahne. Man füllt sie in eine Gefrierbüchse, stellt sie in Eis mit Salz und bearbeitet sie so lange, bis man eine eiscremeartige Masse erhält oder stellt sie in den elektrischen Eisschrank.

Orangen-Eis **Orange Ice**

Zucker wird in einer mittelgroßen Tasse Wasser aufgelöst, hinzugegeben wird die auf Zucker abgeriebene Schale einer Orange, der Saft von acht Orangen und zwei Zitronen, ½ Flasche Malaga und reichlich Gelatine, jedes mit ½ Pint Wein.

Vanille-Eis **Vanilla Ice**

Man läßt ¼ Unze Vanille ins etwas Milch langsam auskochen, preßt diese durch ein Stückchen Leinwand und rührt hinzu: 18 frische Eidotter, ein Quart gute frische Sahne, ein Drittelpfund Zucker, und läßt diese Masse unter ständigem Rühren bis vors Kochen kommen. Dann gießt man sie schnell in eine bereitstehende tiefe Schüssel und rührt so lange, bis sie nicht mehr heiß ist, damit sich keine Haut bildet. Nach völligem Erkalten stellt man sie in die Gefrierbüchse oder in den elektrischen Eisschrank.

Himbeer-Eis **Raspberry Ice**

Saft von zwei Pfund ausgepreßten Himbeeren, ¾ Pfund mit etwas Wasser aufgelöstem Zucker, ½ Pint Wein. Dies alles vermischt man und läßt es gefrieren.

Frische Erdbeer-Eiscreme **Strawberry Ice Cream**

Man streue ½ Tasse Zucker auf ein Pint frische Erdbeeren und zerdrücke diese gut. Man lasse sie ½ Stunde stehen. Ferner gibt man drei Eßlöffel Sago zu zwei

Tassen Milch und kocht 15 Minuten lang in sogenanntem Doppel-Boiler, und rührt häufig, bis die Masse dick ist. Man treibe die Masse durch ein feines Sieb, gebe 1/4 Teelöffel Salz und sechs Eßlöffel Maissirup dazu und mische gründlich. Dann lasse man die Masse abkühlen. Sodann gebe man zwei Eßlöffel Zucker und zwei Eiweiß und schlage festen Schnee, hebe ihn unter die kalte Sagomischung, gebe eine Tasse geschlagenen Rahm und die Erdbeeren dazu und gebe in die Gefrierbüchse oder in den elektrischen Eisschrank, wo drei bis vier Stunden zum Gefrieren nötig sind.

Vanille-Eiscreme **Vanilla Ice Cream**

Drei Eßlöffel Sago werden in zwei Tassen Milch gegeben und in einem sogenannten Doppel-Boiler 15 Minuten gekocht, bis die Mischung bei ständigem Rühren dick geworden ist. Man siebe die Masse auf 1/4 Teelöffel Salz und ein Drittel Tasse Zucker und drei Eßlöffel Maissirup. Dann gebe man zwei Eßlöffel Zucker zu zwei Eiweiß und schlage festen Schnee, den man unter die kalte Sagomischung hebt. Ferner hebt man eine Tasse geschlagene Sahne und einen Teelöffel Vanille darunter. Man gebe in die Gefrierbüchse oder in den elektrischen Eisschrank und lasse drei bis vier Stunden gefrieren.

Tee-Gefrorenes **Iced Tea**

In ein Pint kochend heißen Rahm werden 1 1/4 Unzen Tee geworfen, gut zugedeckt und zum Kaltwerden beiseite gestellt. Unterdessen werden 3/4 Pfund Zucker mit 16 Eigelb angerührt, der geseihte Rahm nach und nach dazugegeben und auf dem Feuer langsam heiß gerührt. Kochen darf es aber nicht. Dann rührt man die Mischung kalt und gibt sie in die Gefrierbüchse oder in den elektrischen Eisschrank.

Johannisbeer-Gefrorenes **Iced Currants**

1 1/2 Quart Johannisbeeren werden zerdrückt und in eine Schüssel passiert. Dazu kommt der Saft von 1/2

Pfund Sauerkirschen, ½ Pint Wasser und ein Pfund Staubzucker. Die Mischung gibt man in die Gefrierbüchse oder in den elektrischen Eisschrank.

Haselnuß-Gefrorenes **Iced Hazelnuts**

¼ Pfund Haselnußkerne werden mit ein wenig Rahm ganz fein gestoßen, in einem Quart Rahm mit einem Stückchen Vanille und ½ Pfund Zucker gekocht, dann durch ein Tuch gepreßt, wieder kochend gemacht und an 12 Eidotter, welche mit kalter Milch verrührt sind, unter ständigem Rühren gegossen, worauf man die Mischung auf dem Feuer solange rührt, bis sie anfängt, dick zu werden. Dann wird sie durch ein Sieb in eine Schüssel gegossen und hie und da ein wenig umgerührt, damit sie keine Haut erhält. Dann gibt man die Masse in eine Gefrierbüchse oder in den elektrischen Eisschrank.

Fürst-Pückler-Eis **Prince Pueckler Ice**

Ein Pint Schlagsahne mischt man mit je zwei Unzen Zucker und zerbröckelten Suppenmakronen und teilt sie in drei Teile, den ersten Teil läßt man weiß und schmeckt ihn mit zwei Eßlöffeln voll Arrak ab; zum zweiten Teil gibt man etwas Himbeer- oder Erdbeersaft und rote, in etwas kochendem Wasser aufgelöste Gelatine, den dritten Teil färbt man mit zwei Unzen aufgelöstem Schokoladenpulver. Die Gefrierform füllt man erst mit der braunen, dann mit der rosa und zuletzt mit der weißen Sahne. Will man recht glatte Lagen erzielen, so muß man erst jede Lage für sich gefrieren lassen, ehe man die nächste auffüllt. In kleingeschlagenem Eis und Salz oder im elektrischen Kühlschrank läßt man die Masse gefrieren.

Ananas Sahnespeise **Pineapple with Cream**

Ein knappes Quart dünnen Ananassaft und ebensoviel Weißwein, eine halbe Unze Gelatine löst man auf, vermischt dies mit 10 Eßlöffeln feingeschnittenen Ananaswürfeln und 1½ Unzen Vanillezucker und stellt die Masse auf Eis oder in den elektrischen Kühlschrank, bis sie

anfängt zu erstarren. Dann zieht man ½ Quart steife Schlagsahne und den steifen Eiweißschnee von zwei Eiern durch und füllt die Creme in eine mit Oel ausgestrichene Sturzform oder in Glasschalen.

Kaffeecreme **Coffee Cream**

Ein Quart Milch und fünf Unzen Zucker kocht man, gießt die Flüssigkeit ganz langsam auf fünf vorher verrührte Eigelb, damit diese nicht gerinnen. Dann stellt man den Topf wieder aufs Feuer, gibt langsam den Eierschnee dazu und rührt so lange, bis die Masse dick wird. Tropfenweise kommt eine Tasse mit starkem Kaffeeextrakt dazu. Man läßt die Creme in einer Glasschale erkalten.

Zitronencreme kalt zu bereiten **Preparing Cold Lemon Cream**

Sechs Eier, Saft von zwei Zitronen und vier Apfelsinen, abgeriebene Schale von zwei Apfelsinen, fünf Unz. Zucker, rote Gelatine und eine Prise Salz. Die Eigelbe werden mit dem Zucker schaumig gerührt, der Saft der Früchte, den man mit der aufgelösten Gelatine vermischt hat, durch ein Sieb unter Rühren dazugegeben, ebenso die abgeriebene Schale der Apfelsine. Zuletzt wird der steif geschlagene Schnee unter die Masse gehoben. In eine Glasschale gefüllt, läßt man die Creme erstarren und garniert sie mit Suppenmakronen und Mokkabohnen. Auch die Apfelsinenscheiben in geläutertem Zucker glasiert, geben eine hübsche Garnitur.

Stippmilch **Raspberry Cream**

Saure Milch wird entrahmt, warm gestellt, damit sie zusammenzieht, hierauf durch ein feines Sieb getrieben, mit Zucker vermischt und mit Himbeertunke oder beliebigem Obst gegessen. Die Stippmilch muß dick wie Creme sein. Zum Anrichten kann man sie mit Früchten verzieren.

Erdbeercreme **Strawberry Meringue**

Ein Pint süße Sahne wird zu Schaum geschlagen, mit ¼ Pfund gesiebtem Zucker und einer Unze aufgelöster Gelatine vermischt. Den Boden einer Glasschale belegt man mit in Maraschine getränkten Biskuits, gibt Sahnecreme darauf, schichtet gut eingezuckerte, frische Gartenerdbeeren darüber und fährt in dieser Reihenfolge fort, bis die Form gefüllt ist. Man stellt die Speise auf Eis.

Creme von rohen Johannis- und Himbeeren **Meringue of Raw Currants and Raspberries**

Je ½ Pfund rohe durchgepreßte Johannisbeeren und Himbeeren, nicht ganz ½ Pfund Zucker, Gelatine, ½ Pint Wasser, ¾ Pint gesüßte Schlagsahne, Biskuits. Die kalt abgespülte zerschnittene Gelatine wird in dem heißen Wasser völlig aufgelöst und dann zu dem roh ausgepreßten Fruchtsaft gegeben, in dem sich der Zucker vorher völlig lösen muß. Man stellt die Mischung kühl, bis sie anfängt, sich zu verdicken und mischt sie dann mit der leicht gesüßten Schlagsahne. Bis zum Auftragen stellt man die Creme kalt. Sobald die Speise fest geworden ist, verziert man sie mit Biskuits oder spritzt Schlagsahne darauf.

Festspeise **Fruit Cream**

Ein Pint Sauermilch wird gequirlt, dazu gibt man Ananaswürfel oder sonstige rohe Früchte, die man auf dem Sieb abtropfen läßt. Ein ¼ Pint süße Sahne wird schaumig geschlagen, aufgelöste Gelatine durch ein Mulltuch dazu gegeben, ferner sechs bis acht Stück zerbröckelte Makronen. Gemischt wird alles in einer Porzellanschale, dann kaltgestellt und erst gestürzt, wenn die Speise fest ist. Den von den Früchten abgetropften Saft gibt man eigens dazu.

Mandelcreme — Almond Meringue

1½ Quart frische Milch, ¼ Pfund geriebene Mandeln, drei Unzen Zucker, acht bis zehn Eidotter, zwei Eßlöffel Stärke in der Milch fein gerührt, Vanille oder Zitronenschale und eine Prise Salz. Dies alles läßt man unter starkem Rühren zum Kochen kommen und schüttet die Creme in eine Schale, rührt noch eine Weile, bis sie nicht mehr heiß ist und richtet sie an.

Rhabarberkaltschale — Cold Rhubarb Soup

Rhabarberstengel werden geschält (man kann sie auch ungeschält lassen), kleingeschnitten, mit einem Stückchen Stangenzimmt, etwas Zitronenschale und so viel Wasser, wie man zur Suppe benötigt, weich gekocht. Man streicht den Rhabarber durch ein Sieb, verkocht ihn mit reichlich Zucker und bindet die Kaltschale mit etwas in kaltem Wasser verrührtem Kartoffelmehl. Die Kaltschale wird über gerösteten Semmelwürfeln angerichtet; man kann sie sehr verfeinern, wenn man etwas Weißwein dazugibt.

Rhabarberschalotte — Rhubarb Shalot

Eine feuerfeste Backform wird mit Butter ausgestrichen und mit fertigem, gut abgetropften Rhabarberkompott gefüllt. Von 1½ Unzen Zucker, einer Prise Salz und einem Eßlöffel voll Rum arbeitet man einen geschmeidigen Teig, den man ausrollt und mit dem man das Kompott belegt. Der Rand wird sauber geschnitten und von den Teigabfällen ein Röllchen gedreht, das man um den Rand legt. Die Speise bepinselt man recht gleichmäßig mit geschlagenem Eigelb, bäckt sie etwa 45 Minuten im Ofen goldbraun und besiebt sie dick mit vanilliertem Puderzucker.

Apfelcreme — Apple Meringue

6 große, schöne Aepfel werden auf einen alten Teller gelegt und im Backofen so lange gebraten, bis sie aufplatzen, worauf man das Mus herausdrückt und die Haut und das Kernhaus zurückläßt. Dieses heiße Mus rührt

man durch einen Durchschlag, vermengt es heiß mit 3 Löffel Zucker und etwas geriebener Zitronenschale, fügt das zu einem steifen Schnee geschlagene Eiweiß von 2 Eiern mit etwas Vanille bei, deckt die Schüssel zwei Minuten zu, damit der Schnee in dem heißen Muß gar wird, füllt die Masse in eine Glasschüssel und stellt sie bis zum Auftragen kalt. Kleine Biskuits schmecken gut dazu.

Vanillecreme in Dunst **Baked Custard**

2 Portionen. 3 zu Schaum geschlagene Eier werden mit 3 Eßlöffel Zucker und 1 Prise Salz gut vermischt und langsam in ein Pint gekochte Milch gerührt. Hierauf fügt man 12 Tropfen Vanille-Essenz hinzu und gießt es in eine Puddingform oder in Tassen. Dann stellt man die Form oder die Tassen in einer Pfanne mit heißem Wasser in einen nicht zu heißen Ofen und läßt sie 30—35 Minuten dünsten. Steckt man ein Messer in die Mitte und es bleibt beim Herausziehen rein, so ist der Creme fertig; ist es jedoch noch milchig, so muß derselbe noch länger backen. Nachdem die Masse sich abgekühlt hat, stellt man die Form oder die Tassen in kaltes Wasser oder auf Eis und serviert kalt. Anstatt der Vanille kann man auch etwas geriebene Muskatnuß oder den Saft einer Zitrone oder Apfelsine benutzen.

Brötchen

Eierbrötchen — Egg Sandwiches

Hartgekochte Eier werden in Scheiben geschnitten und mit Pfeffer und Salz gewürzt. Die mit Butter bestrichenen Brotscheiben bestreut man mit etwas gehackter Petersilie und legt die Eierscheiben dazwischen.

Sardellenbrötchen — Anchovies Sandwiches

Semmel- oder Brotscheiben ohne Rinde, welche auf einer Seite geröstet wurden, bestreicht man auf der ungerösteten Seite messerrückendick mit Butter, legt feingeschnittene Streifchen von Sardellen gitterartig darauf und gibt, mit den Farben abwechselnd, kleine Häufchen von gehackten, hartgesottenen Eiern, Kapern, Schinken oder roten Rüben und Schnittlauch in die Zwischenräume. Oder: Man bestreicht die Semmelscheiben, geröstet oder auch frisch, mit Butter und belegt sie gitterartig mit fein geschnittenen Sardellenstreifchen.

Appetitbrötchen — Mixed Sandwiches

In die Mitte eines Tellers legt man eine Scheibe Schweizerkäse und darauf eine mit einem Teelöffel Kaviar oder einer als Ring geformten Sardelle belegte Zitronenscheibe. Rechts und links legt man einige Salatblättchen, auf dieselben je ein Schinken- und Zungenbutterbrötchen und im Kranze herum mehrere Cervelat-, Leber- und Blutwurstscheiben, welche man mit einigen Oliven, Radieschen und Gurkenscheiben garniert. Mit Butter bestrichene Schwarz- und Weißbrotscheiben werden dazu serviert.

Kuchen und Feingebäck

Bayerischer Gugelhupf — Bavarian Form Cakes

Von zwei Pfund angewärmtem, gesiebten Mehl nimmt man die Hälfte in eine Schüssel, gibt in diese 2½ Unzen in lauwarmer Milch mit zwei Eßlöffeln Zucker aufgelöste Hefe, wirft etwas Mehl über diese und läßt das Dämpfchen (Hefenstück) zugedeckt aufgehen. Inzwischen rührt man ¾ Pfund Butter zu Sahne, tut nach und nach acht angewärmte Eier, etwas Salz, gut ¼ Pfund Zucker, die andere Hälfte des Mehls darunter und verarbeitet alles mit der nötigen angewärmten Milch zu einem geschmeidigen Teig, den man mit dem Dämpfchen mischt, so lange schlägt, bis er sich von Hand und Schüssel löst. Zuletzt mischt man ½ Pfund gereinigte, verlesene Sultaninen, ¼ Pfund Korinthen, gestoßene Mandeln, feingeschnittenes Zitronat und etwas abgeriebene Zitronenschale unter den Teig, den man dann in eine gebutterte und mit geriebener Semmel ausgestreute Form füllt, an warmer Stelle zugedeckt aufgehen läßt und bei guter Hitze etwa eine Stunde bäckt.

Apfelblätterkuchen — Apple Cake

Man nehme 2 Tassen Mehl, 1 Tasse Butter, ein ganzes Ei, einen Eidotter, zwei Eßlöffel kaltes Wasser und etwas Salz und mische alles auf einem Nudelbrett gut durcheinander. Hierauf lege man den Teig in eine Schüssel, verarbeite ihn ganz fein, decke ihn zu und stelle ihn über Nacht an einen kühlen Ort. Man walke dann den Teig der Länge nach aus, schlage das obere und das untere Ende in der Mitte zusammen und rolle den Teig wieder aus. Dies muß drei- bis viermal geschehen, sonst blättert er sich nicht. Am nächsten Tag schneide man den Teig in zwei gleiche Teile, walke sie gleichmäßig aus, lege einen davon auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreut ihn

mit in Würfel geschnittenen Aepfeln und Zucker und drücke dann den anderen Teil des Teiges gut darauf, bestreiche alles mit Eiweiß und backe bei mäßiger Hitze.

Kirschenkuchen mit Mandeln — **Cherry Cake with Almonds**

Zwei Fünftel Pfund roh geriebene Mandeln werden mit sieben Eidottern und 3/5 Pfund Zucker eine halbe Stunde verrührt, dann 2½ Unzen geriebenes Brot, vorher mit Arak angefeuchtet, dazu gemengt, ferner 2½ Unzen geriebene Schokolade, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, etwas Zimmt und Nelkengewürz, sowie der festgeschlagene Schnee von sieben Eiweiß darunter gegeben und ein Pfund von Stielen und Kernen befreite Kirschen. Der Kuchen wird ¾ Stunde gebacken und soll am Tage zuvor bereitet werden.

Zwetschgenkuchen von mürbem Teig — **Prune Tart**

Auf ein Nudelbrett gibt man 3 Tassen feines Mehl und verarbeitet dieses mit ½ Tasse Butter recht gut. Dann gibt man ein ganzes Ei, einen Löffel sauren Rahm, ein wenig gestoßenen Zimmt, etwas Salz und 2½ Eßlöffel klaren Zucker dazu und verarbeitet alles zu einem feinen Teig. Nun staubt man etwas Mehl auf das Brett, walkt den Teig halbfingerdick aus, streicht ein rundes Kuchenblech mit Butter aus, legt den Teig hinein, biegt einen fingerhohen Rand außen auf und bestreicht den Teig mit Eigelb. Reife Zwetschgen werden halbiert, von den Steinen befreit und dicht auf den Kuchen gelegt und mit etwas klarem Zucker, mit Zimmt vermengt, bestreut. Der Kuchen wird ¾ Stunde bei mäßiger Hitze gebacken.

Erdbeerkuchen — **Strawberry Tart**

Auf ein Nudelbrett gibt man 2 Tassen feines Mehl, 2/5 Pfund Butter, 1 Eßlöffel Zucker, eine Unze in ein Ei gestoßene abgezogene Mandeln, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone und vier hartgekochte Eidotter.

Man verarbeitet dies zu einem feinen Teig, walkt ihn messerrückendick aus, bestreicht ein längliches Kuchenblech mit Butter, legt den Teig darauf, biegt einen fingerbreiten Rand an den Seiten herum und bäckt ihn schön gelb. Ist er kalt, so schlägt man von sechs Eiweiß einen ganz steifen Schnee, mengt 1/5 Pfund klaren Zucker, sowie ein Pint gute reife Erdbeeren darunter, bestreicht den Kuchen damit, übersät ihn oben mit Zucker und bäckt ihn langsam bei mäßiger Hitze, bis der Schnee ganz durchgezogen und schön gelb geworden ist.

Speckkuchen **Cake with Larding Pork**

Man nimmt 6 Tassen feines Mehl, ½ Pint lauwarme Milch und zwei Stückchen Hefe, macht ein Dämpfchen und läßt dieses gut gehen. Dann läßt man 1/5 Pfund Butter zergehen, gibt sie an das Dämpfchen, sowie ¼ Pint lauwarme Milch, zwei ganze Eier und etwas Salz, verarbeitet dies alles zu einem Teig, schlägt diesen ganz fein ab und läßt ihn wieder aufgehen. Ein Blech wird mit Schmalz bestrichen, der Teig dick ausgewalkt, auf das Blech gelegt, mit Eigelb bestrichen, ungeräucherter gesalzener Speck in kleine Würfelchen geschnitten, auf den Kuchen gelegt, mit etwas Kümmel und ein wenig Salz bestreut, und schön braun gebacken.

Linzer Torte **Linzer Cake**

Man rührt ½ Pfund Butter schaumig fügt ½ Pfund ungeschälte gemahlene Mandeln, ½ Pfund Zucker, fünf ganze Eier und ½ Unze Zimmt dazu und rührt die Masse eine halbe Stunde gut durch. Dann kommen 2 Tassen Mehl dazu. Von der größeren Hälfte des Teiges wird ein Boden in eine Tortenpfanne gestrichen, auf den Boden Backoblaten gelegt, auf diese Johannisbeer- oder Pflaumenmus gestrichen, Verzierungen von der Masse werden noch darauf gespritzt und das Ganze gebacken. Es ist gut, wenn man die Tortenformen mit Butterpapier auslegt.

Biskuitkuchen — Sponge Cake

4 Eier	1 Teelöffel Backpulver
2/3 Tasse granul. Zucker	½ Teelöffel Zitronenextrakt
2/3 Tasse Mehl	½ Teelöffel Salz

Man schlage das Eigelb, bis es zitronenfarbig ist. Dann gebe man allmählich Zucker hinzu, der gesiebt worden ist. Man hebe das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Dann siebe man Mehl, Backpulver und Salz zusammen dreimal und hebe es unter die Mischung. Dann hebe man den Rest des Eiweißes darunter, gebe Zitronenextrakt dazu und backe in mäßiger Hitze (350 Grad Fahrenheit).

Gefüllter Kranzkuchen — Filled Cake

In eine Schüssel gebe man ein Pfund feines Mehl, mache von etwa 1¼ Unzen aufgelöster Hefe ein Dämpfchen und während dieses ein wenig aufsteigt, rührt man in einer kleinen Schüssel vier Eßlöffel Butter recht schaumig, gibt zwei ganze Eier und zwei Eidotter und zwei Eßlöffel Zucker und etwas Salz daran, gibt dieses an das Dämpfchen, rührt es gut ab und fügt noch ½ Pint lauwarme Milch bei, so daß der Teig sich gut abschlagen läßt und nicht zu weich wird. Man lasse dann das ganze zugedeckt an einem warmen Ofen etwa Dreiviertelstunde gehen, gebe den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Nudelbrett, walke ihn gut messerrückendick aus, bestreiche ihn mit zerlassener Butter, gebe dann, aber nicht bis zum Rand des Teiges, einige Eßlöffel Zimmt und Zucker darauf, ferner ¼ Pfund fein gewiegtes Zitronat, ebensoviel Orangenschale sowie ¼ Pfund Sultaninen und ebensoviel Weinbeeren, rolle den Teig zusammen und lege ihn, zu einem Kranz geformt, in eine runde Kranzform, welche vorher mit Butter ausgestrichen wurde. Darin lasse man den Teig nochmals eine halbe Stunde gehen, backe ihn ¾ bis 1 Stunde und bestreiche ihn noch warm mit dickem, gekochtem Zuckerwasser.

Pariser Gugelhupf — Parisian Form Cake

Ein Pfund feines Mehl wird in eine Schüssel getan; in der Mitte wird mit zwei Eßlöffel Hefe und lauwarmer Milch ein Dämpfchen angemacht, worauf man es an einem warmen Ort gut aufgehen läßt. Dann fügt man 1 Tasse zerlassene Butter, 2 Eßlöffel Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, Weinbeeren und Sultaninen, drei ganze Eier, drei Eidotter ,etwas Arak und ein wenig Salz dazu und schlägt die Masse solange mit dem Kochlöffel ab, bis sie Blasen wirft, bestreicht eine Gugelhupfform mit Butter, füllt die Masse hinein, läßt sie noch einmal gut gehen und bäckt sie Dreiviertelstunde im Rohr.

Nußkuchen — Walnut Cake

12 Eßlöffel Zucker
12 Eier
3 Handvoll Walnüsse
3 gehäufte Eßlöffel Mehl
3 Handvoll Brotkrumen

Eine Zitrone wird abgerieben. Das Eigelb wird mit dem Zucker gut verrührt. Das steifgeschlagene Eiweiß wird dazu gegeben, ebenso die Brotkrumen, Nüsse, das Mehl, ein Teelöffel Backpulver, einige Tropfen Vanilleextrakt und die geriebene Zitronenschale. Alles wird langsam untereinander gemischt und im Blech bei mäßiger Hitze gebacken.

Kaffeekuchen — Coffee Cake

Vier Eßlöffel Butter werden schaumig gerührt, 4 Eßlöffel Zucker, eine Prise Salz und vier ganze Eier abwechselnd dazu getan; dann vier Unzen Sultaninen und Weinbeeren, ferner 3½ Unzen geriebene Mandeln, ¾ Unze Zitronat und Orangenschale, der Saft einer halben Zitrone, vier Eßlöffel Arak und zuletzt 2½ Tassen Mehl mit 2½ Teelöffel Backpulver vermischt darunter gegeben. Der Teig wird solange gerührt, bis er sich vom Kochlöffel löst. Man bäckt die Masse sogleich eine Stunde bei mäßiger Hitze.

Gesundheitskuchen **Health Cake**

Man rührt zwei Eßlöffel Butter und ebensoviel Schmalz schaumig. Dann gibt man 3½ Eßlöffel Zucker und vier Eier nach und nach daran, zuletzt ¼ Pint Milch, 2 Tassen Mehl, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone und 2 Teelöffel Backpulver. Diese gut verrührte Masse gibt man sofort in ein mit Butter ausgestrichenes und feinen Bröseln bestreutes Blech und bäckt sie Dreiviertelstunde bei mäßiger Hitze im Rohr.

Krachkuchen **Crisp Cake**

Von 1 Tasse Mehl, ½ Tasse Butter, ½ Tasse Zucker und einer abgeriebenen Zitrone und einem Eigelb wird auf dem Nudelbrett ein Teig bereitet, welchen man messerrückendick auswalkt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, mit Eigelb bestreicht, feine Mandeln und Zucker darauf legt, mit Eigelb bestreicht, feine Mandeln und Zucker darauf streut und schön gelb bäckt. Dann wird er noch warm, in Stückchen geschnitten, zu Tisch gegeben.

Biskuit-Gugelhupf **Biscuit Plum Cake**

½ Tasse Zucker, fünf ganze Eier und vier Eidotter werden mit der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone und ein wenig Saft derselben in einer Schüssel solange gerührt, bis es ganz dick geworden ist. Dann werden 2½ Eßlöffel feines Mehl schnell darunter gerührt. Eine Gugelhupfform wird gut mit Butter ausgestrichen, ausgebröselt, mit der Masse gefüllt und Dreiviertelstunde bei mäßiger Hitze gebacken.

Leipziger Stollen **Leipzig Stollen**

4 Tassen Mehl, ¼ Pint Milch, fünf Unzen trockene Hefe, acht ganze Eier, sechs Eßlöffel zerlassene Butter, etwas Zimmt, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas Salz, 4 Löffel Zucker, 5½ Unzen Rosinen, fünf Unzen Weinbeeren, 2½ Unzen länglich geschnittene Mandeln, 1¼ Unzen geschnittenes Zitronat werden in einen

feinen Teig verarbeitet, in einen oder zwei Wecke geformt und drei Stunden gehen gelassen. Man bäckt sie dann eine Stunde schön hellbraun auf einem mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestaubten Blech. Wenn sie fertig sind, bestreicht man sie mit zerlassener heißer Butter und bestreut sie dick mit Zucker und Zimmt, damit sie eine schöne Kruste bekommen.

Brottorte **Bread Tart**

Man nehme fünf ganze Eier und sechs Dotter, menge diese in einer Schüssel gut durcheinander, gebe 1 Tasse Zucker hinzu und rühre das ganze ½ Stunde lang gut ab. Ferner gebe man ½ Pfund ungeschälte gestoßene Mandeln, die nach dem Stoßen getrocknet werden müssen, dazu und rühre wieder Dreiviertelstunde lang. Zuletzt mische man noch zwei Handvoll fein geriebenes Brot, etwas gestoßene Gewürznelken, Zimmt, etwas Muskatnuß und klein gehackte Zitronenschale bei. Man rührt alles gut durcheinander, bestreicht dann ein flaches Tortenblech mit Butter, legt den Teig hinein und läßt ihn eine Stunde lang backen.

Sandtorte **Sand Tart**

½ Tasse Butter wird mit der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone gerührt, dann ½ Tasse Zucker hinzugefügt und dies eine halbe Stunde gerührt, sodann werden zwei Eidotter und zwei ganze Eier, zuletzt 1 Tasse feines Mehl gut darunter gemengt. Eine flache Form wird mit Butter ausgestrichen, ausgebröselt, die Masse gleichmäßig hineingestrichen, oben mit länglich geschnittenen Mandeln bestreut und langsam gebacken, so lange, bis die Torte oben hart geworden ist.

Schokoladetorte **Chocolate Tart**

Drei Unzen abgezogene Mandeln werden fein gestoßen, dann drei Eßlöffel Zucker mit acht Eidottern zusammen schaumig gerührt, darauf ¼ Pfund fein geriebene Schokolade und 5 Eßlöffel Mehl darunter gerührt und der Schnee

von vier Eiweiß leicht darunter gehoben. Dann wird eine Tortenform gut mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und Dreiviertelstunde bei mäßiger Hitze gebacken. Ist die Torte kalt, wird sie mit verrührter Zuckerglasur überzogen.

Mandeltorte **Almond Tart**

Man schlage die Dotter von acht Eiern Dreiviertelstunde lang mit einer Teetasse voll Staubzucker. Nach und nach gebe man das Eiweiß dazu, das steif geschlagen worden ist, sowie den Saft von zwei Orangen und zehn Unzen gestoßene Mandeln. Man backe den Teig bei mäßiger Hitze eine Stunde lang.

Datteltorte **Date Tart**

Man mische das Gelbe von fünf Eiern mit einer Tasse Zucker und rühre es gut. Dazu geben man 1½ Tassen voll Datteln, indem man ständig rührt, und füge 1½ Tassen voll mäßig fein gehackte Walnüsse hinzu. Man siebe zwei Eßlöffel Mehl und zwei Teelöffel Backpulver, eine Prise Salz und eine Prise Zimmt zusammen und gebe sie zu obiger Mischung. Sodann hebe man das steif geschlagene Eiweiß unter die obige Mischung und fülle in eine Tortenform.

Kartoffeltorte **Potato Tart**

Einviertel Pfund Zucker wird mit sechs Eidottern und der abgeriebenen Schale einer Zitrone schaumig gerührt. Dann werden 2½ Unzen abgezogene, fein gewiegte Mandeln, nicht ganz ½ Pfund kalte geriebene Kartoffeln und etwas Zitronensaft daran gegeben. Zuletzt wird der Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter gehoben. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen, ausgebröselt und mit der Masse gefüllt. Die Torte wird Dreiviertelstunde bei mäßiger Hitze gebacken.

Rohrnudeln **Macaroni**

In 6 Tassen Mehl wird mit 2½ Unzen Hefe und lauwarmer Milch in der Mitte ein Dämpfchen gesetzt, welches man gut gehen läßt. 1/5 Pfund Butter läßt man zergehen, gießt etwas Milch daran, macht davon mit zwei ganzen Eiern und etwas Salz einen ziemlich dicken Teig, schlägt ihn gut ab und läßt ihn abermals an einem warmen Ort gehen. Dann sticht man mit einem Blechlöffel kleine Nudeln heraus, formt sie schön rund, läßt in einer Pfanne ein Stück Schmalz zergehen, wendet jede Nudel darin um, legt sie gleichmäßig nebeneinander hinein, läßt sie wieder gehen und bäckt sie dann Dreiviertelstunde lang im Rohr braun.

Pfirsich-Melbatorte **Peach Tart**

Von 5 Eiweiß schlägt man sehr steifen Schnee, unter den man 1¼ Tasse gesiebten Puderzucker mischt; verteilt die Schneemasse auf zwei runde Bogen weißen Papiers und bäckt diese bei sehr schwacher Hitze. Man löst die Platten vorsichtig vom Papier, legt eine davon auf eine flache Schüssel, bestreicht diese mit Himbeermarmelade und deckt die zweite Platte darauf. Dann bereitet man ein Vanilleneis wie folgt: 1 Pint süße Sahne wird mit einer Stange Vanille (gespalten) aufgekocht. 4 Eidotter rührt man mit ½ Tasse feinem Zucker schaumig, gibt unter beständigem Schlagen die erkaltete Vanillesahne dazu, läßt die Masse im Wasserbade dicklich werden, dann erkalten, gibt sie in eine Eisbüchse oder in den elekrischen Eisschrank und läßt sie gefrieren. Dann belegt man die obere Baiserplatte mit dem Vallilleeis und stellt die Schüssel auf Eis. Der Inhalt einer Büchse Pfirsiche wird auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet. Den Saft der Früchte vermischt man mit Weißwein und gibt aufgelöste Gelatine daran. Die Pfirsichhälften garniert man kranzartig auf das Vanilleeis und gießt die mit Zucker abgeschmeckte Weinmischung, sobald sie halb erstarrt ist, darüber. Die Torte muß bis zum Anrichten auf Eis stehen und wird mit gespritzter Schlagsahne verziert.

Biskuittorte **Biscuit Tart**

Zwölf Eigelb und 1 Tasse Zucker werden recht schaumig gerührt; dann mischt man nach und nach die abgeriebene Schale und den Saft einer Zitrone nebst 2 Tassen gesiebtem Mehl dazu und rührt dies ½ Stunde; dann fügt man den Schnee von 8 Eiweiß bei und bäckt die Torte in einer mit Butter ausgestrichenen Form bei mäßiger Hitze ¾ Stunde. Die Oberfläche der Torte muß sich dann trocken und fest anfühlen, und damit die Torte nicht allzuzeitig gelb wird, ist es gut, in der ersten Zeit des Backens die Form mit einem gebutterten Papier zu bedecken. Man kann, wenn die Torte schön gelb gebacken ist, dieselbe unverziert lassen, oder mit einer Glasur übergießen.

Kümmel- oder Salzstangen **Kuemmel or Salt Bars**

In 2 Tassen Mehl arbeitet man 3½ Unzen Butter gut ab, und gibt soviel sauren Rahm oder auch gute Milch daran, daß man einen Teig kneten kann. Daraus rollt man bleistiftlange und ebenso dicke Stangen, legt sie auf ein mit Mehl bestaubtes Backblech, bestreicht sie mit Eigelb, bestreut sie mit Salz und Kümmel und bäckt sie goldgelb.

Buttergebäck **Butter Cakes**

Etwas mehr als 2 Tassen Mehl, 5 Löffel Butter, 4 Löffel Zucker, eine Messerspitze Zimt und fünf Eidotter werden auf einem Nudelbrett zu einem feinen Teig verarbeitet. Daraus werden etwa 10 Zoll lange Stränge gedreht und in S-Form gelegt. Dieselben legt man auf ein dünn mit Butter bestrichenes und leicht mit Mehl bestaubtes Blech, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Münchener Hörnchen **Munich Horns**

Man gebe 4 Tassen Mehl in eine Schüssel, mache in der Mitte desselben von ¼ Pint lauwarmem Rahm und einem Eßlöffel Hefe ein Dämpfchen. Wenn dasselbe an einem warmen Ort gut aufgegangen ist, kommt ein

Kaffeelöffel voll Salz, ein Kaffeelöffel voll Zucker und ¼ Pint kalter Rahm dazu. Das ganze wird mit einem Kochlöffel gut verarbeitet und dann auf ein Nudelbrett gegeben. Dann wird ½ Tasse Butter geschnitten und unter den Teig geschlagen, und zwar solange, bis er sich vom Nudelbrett loslöst. Derselbe wird dann mit Mehl bestäubt, mit einem Tuch bedeckt und auf dem Brett ruhen gelassen. Nach einer Viertelstunde wird er dünn ausgerollt, in drei Zoll breite Streifen geschnitten und dieselben werden dann in gleiche Dreiecke geteilt, mit verlaufener Butter bestrichen und daraus Hörnchen geformt, auf ein Backblech gelegt, mit einem Tuch zugedeckt und zum Gehen gestellt. Wenn sie aufgegangen sind, werden sie zweimal mit Eigelb bestrichen und in heißem Ofen gebacken.

Gefüllte Butterhörnchen **Filled Butter Horns**

Zwei Tassen Mehl, 4 Eßlöffel Butter, ein ganzes Ei, zwei Eidotter, etwas Salz, ein Eßlöffel süßer, ein Eßlöffel saurer Rahm und eine Handvoll Zucker, ferner 1¼ Unze Hefe werden auf dem Nudelbrett gut verarbeitet. Dann wird dieser Teig gut ausgewalkt, in dreieckige Stückchen geschnitten und mit einem Häufchen Nußfüllung belegt und in Hörnchen geformt (nicht gehen lassen!). Ein Backblech wird mit Butter bestrichen, und die Hörnchen, welche man mit Eiweiß bestreicht und mit Zucker und feingewiegten Mandeln bestreut, im Rohr bei mäßiger Hitze gebacken.

Gebackene Windbeutel **Baked Eclairs**

In ein Pint siedende Milch werden 4 Eßlöffel Zucker, ebensoviel Butter und etwas Salz gegeben und hierauf 2 Tassen feines Mehl unter immerwährendem Rühren eingekocht, bis der Teig ganz glatt ist. Dann wird er mit vier Eigelb und vier ganzen Eiern verrührt und zum Erkalten in eine Schüssel getan. Nun werden auf einem gut mit Mehl bestaubten Nudelbrett fingerlange und fingerdicke Würstchen geformt, auf einem mit Butter bestrichenen Blech S daraus geformt, mit geschlagenem

Eiweiß überstrichen, mit Zucker bestreut oder mit einem Ei bezogen und im Backofen gebacken.

Bretzeln von mürbem Teig — Pretzels

Vier Eßlöffel Zucker, ½ Tasse Mehl 3½ Löffel Butter, zwei Eidotter, zwei Eßlöffel saurer Rahm, etwas abgeriebene Zitronenschale werden zusammen auf einem Nudelbrett zu einem Teig verarbeitet. Denselben läßt man zugedeckt eine Stunde ruhen und formt dann Bretzeln daraus. Man bestreicht ein Blech leicht mit Schmalz, bestreut es dünn mit Mehl, legt die Bretzeln darauf, bestreicht jede mit Eigelb, streut geschälte, fein gewiegte Mandeln und Zucker darauf, und bäckt bei guter Hitze etwa eine halbe Stunde.

Ingwerbrot — Ginger Bread

Aus zwei Eiweiß wird fester Schnee geschlagen. Dazu gibt man fünf Eidotter und 1 Tasse Zucker. Alles wird eine halbe Stunde abgerührt. Dann nehme man einen gehäuften Teelöffel fein gestoßenen oder geriebenen Ingwer, etwas fein geschnittene Zitronenschale und zuletzt menge man 2½ Tassen feines Mehl hinein, lege den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Brett, walke ihn kleinfingerdick aus, steche Formen aus und backe dieselben auf einem mit Wachs bestrichenen Blech.

Braunschweiger Pfeffernüsse — Brunswick Ginger Nuts

In eine Schüssel siebt man zwei Pfund Weizenmehl, macht in dessen Mitte eine Vertiefung und gießt zwei Pfund aufgekochten Honig in diese, und rührt das Mehl nach und nach damit an. Unter tüchtigem Durcharbeiten gibt man noch ein Pfund Mehl und einen aufgehäuften Eßlöffel Backsoda (die frisch und wirksam sein muß), in Wasser aufgelöst, zu der Teigmasse und läßt den Teig 8 Tage stehen. Dann knetet man ihn mit feingemahlenen Gewürzen, wie Nelken, Zimt, Nelkenpfeffer, fein geriebener Zitronenschale gut und gründlich durch — rollt kleine Nüsse davon aus und bäckt sie langsam.

Schokoladeplätzchen — Chocolate Macaroons

Zu ½ Tasse Zucker reibt man 2½ Unzen Schokolade, schlägt von 4 Eiweiß einen ganz festen Schnee, hebt davon soviel darunter, wie es annimmt und rührt dieses zusammen eine halbe Stunde lang. Ein heißes Blech wird mit Wachs bestrichen. Wenn es kalt ist, werden mit dem Löffel kleine Häufchen Teig darauf gesetzt und langsam gebacken. Gleich wenn sie aus dem Rohr kommen, müssen sie mit dem Löffel abgelöst werden, da sie sonst zerbrechen.

Schokoladerolle — Chocolate Roll

Fünf Eigelb — Fünf Eßlöffel Staubzucker
Fünf Eiweiß — Drei Eßlöffel Kakao
Ein Teelöffel Vanille

Man schlage das Eigelb 10 bis 15 Minuten und gebe den Staubzucker langsam dazu, sodann den Kakao und die Vanille. Man lege Wachspapier auf ein mit Butter bestrichenes Blech, gebe den Teig auf das Papier und backe 15 bis 20 Minuten bei mäßiger Hitze. Dann nehme man das Wachspapier ab und rolle den Kuchen in ein Handtuch, bis er erkaltet ist. Dann gebe man Schlagsahne auf den Kuchen, rolle ihn zusammen und gebe einen Schokoladeguß darauf.

Marzipan-Kartöffelchen — Marchpane Potatoes

½ Pfund geschälte und fein geriebene Mandeln, worunter 10 Stück bittere sind, werden mit ½ Pfund feinstem, gesiebten Zucker und dem Saft einer Zitrone zusammengemengt; wenn es zu steif ist, werden einige Tropfen Wasser dazu getan; dann werden feine Kartöffelchen davon geformt. Man wälzt in feinem Zimt, macht mit einer Stricknadel die „Augen" hinein und trocknet sie auf einem Porzellanteller im warmen Zimmer.

Icebox-Pudding — Icebox Pudding

Ein Eßlöffel Maisstärke
Drei Eiweiß und drei Eigelb
Saft von 1½ Orangen
Abgeriebene Schale von einer Orange
½ Pint Schlagrahm

2 Dutzend Lady-Fingers oder ein kleiner Biskuitkuchen
½ Tasse Butter
Eine Tasse Staubzucker
¼ Tasse süße Milch
½ Tasse granulierter Zucker

Man mische die gut geschlagenen Eigelb mit dem granulierten Zucker, der Maisstärke und der Milch und koche in einem sogenannten Doubleboiler, bis die Masse dick und glatt ist. Dann füge man Saft und geriebene Schale der Orangen, wie oben angegeben, dazu, nachdem man die Masse vom Feuer genommen hat. Man schlage die Butter und den Staubzucker schaumig und gebe die gekochte Mischung und das steif geschlagene Eiweiß dazu.

Man lege Wachspapier auf den Boden einer tiefen Pfanne, bedecke den Boden und die Seiten mit Ladyfingers, gebe darauf eine Lage der Füllung, darauf wieder eine Lage Ladyfingers usw., und obenauf eine Lage Ladyfingers. Man stelle den Pudding in den Eisschrank oder bei kaltem Wetter ins Freie für 24 Stunden. Dann löse man die Seiten mit einem Messer los, stülpe auf einen Teller, entferne das Wachspapier und übergieße mit gesüßtem Schlagrahm und bestreue oben und an den Seiten mit fein gewiegten Nüssen.

Lady Fingers — Lady Fingers

Zwei Tassen Zucker, 8 Eier, 4 Tassen Mehl. Man siebe Zucker und Mehl, schlage die Eidotter mit dem Zucker 20 Minuten, schlage das Eiweiß, rühre das Mehl langsam hinein und gieße lange fingerähnliche Streifen auf weißes Papier, streue Zucker darüber und backe in nicht zu heißem Ofen.

Krapfen — Fritters

Man gebe 3 Pfund feines Mehl in eine Schüssel, mache in der Mitte mit etwa 5 Unzen Hefe und lauwarmer Milch ein Dämpfchen, welches man an einem warmen Ort gut gehen läßt. Dann läßt man 3 Löffel Butter zergehen, rührt sie mit lauwarmer Milch, zwei ganzen Eiern, etwas Salz und ein wenig Zucker an das Mehl, schlägt den Teig so fest wie einen Dampfnudelteig, bis

er Blasen macht. Dann läßt man ihn wieder gehen. Nachher sticht man mit einem Glas kleine Laibchen heraus. Dann legt man sie auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, deckt sie mit einem erwärmten Tuch zu und läßt sie noch eine Viertelstunde gehen. Hierauf taucht man die Finger in Schmalz oder Mehl und zieht die Laibchen in der Mitte fast handgroß aus. Es ist sehr darauf zu achten, daß es kein Loch gibt; außen muß ein dicker, fast daumenbreiter Rand sein. Sodann macht man Schmalz in einer tiefen Pfanne heiß und legt die Küchlein hinein und bäckt sie schön gelb.

Karthäuserklöße — Karthaus Dumplings

Altgebackene Weißbrote werden ausgehöhlt, jedes einzeln in kalte Milch getaucht und dann auf eine Platte gelegt, bis sie weich sind. Hierauf verrührt man Eier mit etwas Zucker recht gut, wendet jedes Brot darin um und bäckt es in heißem Schmalz schwimmend braunt. Jedes wird hierauf mit eingemachten Früchten gefüllt und in rotem, siedendem Wein mit Zucker und einer kleinen Zimtrinde einmal aufgekocht. Man kann sie auch nur mit Zucker und Zimt bestreuen, wenn sie aus dem Schmalz kommen, und den Wein ganz weglassen. Dazu gibt man dann Kirschensauce.

Waffeln — Waffles

Nachdem man 5 Löffel Schmalz schaumig gerührt hat, rührt man vier ganze Eier, vier Löffel sauren Rahm und vier Löffel Mehl abwechselnd daran und gibt Salz und Zucker nach Belieben dazu. Das Waffeleisen wird dann heiß gemacht, mit Speck oder Schmalz bestrichen, mit Teig gefüllt und geschlossen, jedoch am Anfang nicht zu fest, bis der Teig ein wenig angezogen hat. Wenn die Waffel fertig ist, hebt man sie aus dem Eisen und bestreut sie noch warm mit Zucker, welcher mit Zimt vermischt ist.

Englisches Biskuit **English Biscuits**

2½ Tassen Mehl, 1 Tasse Zucker, eine Stange Vanille gestoßen, und 3½ Eßlöffel Butter werden gut auf einem Nudelbrett abgearbeitet. Dann gibt man drei ganze Eier nach und nach daran und zuletzt etwas Backpulver. Hierauf sticht man Formen aus. Auf einem mit Butter bestrichenen Blech bäckt man die Biskuit hellgelb.

Haselnuß-Schnitten **Walnut Fritters**

Von sechs Eiweiß wird sehr steifer Schnee geschlagen und mit 1 Pfund gesiebtem Zucker gerührt; dann werden ¾ Pfund Haselnüsse und ¼ Pfund Mandeln fein gerieben und eine Stange fein geriebene Vanille hinzugefügt. Die Mischung wird auf Oblatten gestrichen und über Nacht stehen gelassen. Andern Tags wird die Masse gebacken, noch warm mit dickem Zuckerwasser bestrichen und gleich darauf in Streifen geschnitten. Man kann auch Lebkuchen daraus machen und in die Mitte eine Haselnuß geben.

Anisbrot **Anis Bread**

Vier Eßlöffel Zucker, sechs ganze Eier, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone und ein wenig Zitronensaft werden in einem Tiegel solange geschlagen, bis der Teig ganz dick und schaumig ist, was ungefähr eine Stunde dauert. Dann wird ein Teelöffel Anis darunter gemischt und außerdem wird 1 Tasse Stärkemehl schnell darunter gerührt. Man bäckt es in einer länglichen, gut mit Butter bestrichenen Form Dreiviertelstunde bei mäßiger Hitze.

Vanillebrot **Vanilla Bread**

Vier ganze Eier werden mit 1 Tasse Zucker, welcher mit einer halben Stange gestoßener Vanille vermischt und gesiebt ist, eine halbe Stunde gerührt. Dann werden 4 Tassen feines Mehl darunter gemengt. Ein Nudelbrett wird mit Mehl bestaubt. Aus dem Teig formt man einen Wecken und bäckt ihn Dreiviertelstunde bei mäßiger Hitze hellgelb. Noch heiß wird er in Scheiben geschnitten.

Wenn die Masse erkaltet ist, wird sie fest und läßt sich nicht mehr schneiden. Die Scheiben werden auf ein Blech gelegt und in den Ofen gegeben, bis sie hellgelb sind.

Zimtsterne — Cinnamon Stars

Zehn Unzen ungeschälte Mandeln werden fein gewiegt und mit 1 Tasse Zucker, 3 Eiweiß und Eindrittel Unze gestoßenem Zimt auf dem Nudelbrett zu einem Teig gemacht. Derselbe wird messerrückendick ausgewalkt. Dann sticht man Sterne aus demselben. Ein Blech wird heiß gemacht, fein mit Wachs bestrichen und nach dem Erkalten mit den Sternen belegt. Nachdem dieselben eine Stunde abgetrocknet sind, werden sie im Rohr bei ganz mäßiger Hitze langsam gebacken.

Linzer Törtchen — Tarts

Vier Eßlöffel Zucker und 5 Eßlöffel Butter werden schaumig gerührt; dann werden 2 Tassen Mehl und zwei Eidotter daran gegeben. Man formt aus dem Teig Kugeln, macht oben eine kleine Vertiefung und füllt diese mit Beerenmarmelade. Man bestreicht die Kugeln mit Eiweiß und fein gewiegten, geschälten Mandeln.

Kümmelgebäck — Cakes with Caraway Seeds

2½ Löffel Butter und ¾ Tasse Mehl werden verrieben, dann mit 4 Löffel Rahm, einem kleinen Löffel Wasser und etwas Salz tüchtig verrührt. Der gut verarbeitete Teig muß ½ Stunde stehen, bevor er weiter verarbeitet werden kann. Dann walkt man ihn aus, schneidet ihn in schräge kleine Vierecke, die von einer Spitze aus zu Röllchen aufgerollt werden. Die Röllchen bestreicht man mit Eigelb, bestreut sie mit ganz wenig Salz und etwas Kümmel und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Ofen. — Sehr gut schmecken auch kleine fingerlange Schnitten aus Blätterteig, auf ein mit Butter gefettetes Blech gelegt und mit Eigelb bestrichen, mit wenig Salz und etwas Kümmel bestreut, eine Viertelstunde im heißen Ofen gebacken.

Negerkuß **Negerkuss**

2½ Eßlöffel Zucker werden mit 4 Eigelb 20 Minuten schaumig gerührt; dann kommen 4 Löffel Weizenmehl hinzu und zuletzt der Eierschnee von den 4 Eigelb. Diese Masse kommt in eine ausgefettete Tortenform und wird 20 Minuten bei mäßiger Hitze gebacken. Ist die Torte erkaltet, so wird sie in 2 Teile geschnitten und in der Mitte mit Schlagsahne gefüllt; dann kommt die andere Platte darauf und auf diese auch ein Teil von der festgeschlagenen Sahne. Ueber das ganze kommt ein Schokoladenguß, der aus 7 Unzen Kochschokolade, 1 Eßlöffel Puderzucker, 1 Teelöffel Butter und ½ Tasse Wasser besteht. Die Zutaten werden aufgekocht, glattgerührt und, wenn erkaltet, über den Kuchen gleichmäßig verteilt und zum Trocknen beiseite gestellt.

Anisplätzchen **Annissed Wafers**

Zwei Tassen Zucker und 6 Eier werden ½ Stunde gerührt, 2 Tassen gesiebtes Mehl nach und nach löffelweise unter fortwährendem Rühren dazu gemischt und zuletzt 2 Löffel ausgesuchter Anissamen dazu gegeben. Der Teig wird teelöffelweise in kleine Häufchen auf ein mit Fett oder Wachs bestrichenes Blech gesetzt und 12—15 Minuten in einem nicht zu heißen Ofen hellgelb gebacken. Anstatt des Anis kann man die abgeriebene Schale einer Zitrone hinzufügen; man erhält dann Zitronen-Plätzchen.

Ausgebackenes, Springerle **Springerle Cakes**

Zwei Tassen Zucker werden mit 6 Eiern eine Stunde gerührt und mit der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Zitrone, sowie 1 Löffel Anissamen und 4 Tassen gesiebten Mehls zu einem Teig verarbeitet. Letzteren rollt man zweimesserrückendick aus, schneidet Plättchen nach der Größe der Formen, drückt diese Plättchen in die mit Mehl bestäubte Form, nimmt sie vorsichtig heraus, legt dieselben über Nacht auf ein reines Tuch und bäckt sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech, bei gelinder Hitze, blaßgelb.

Makronen **Macaroons**

Ein Pfund ungeschälte, in der Kaffeemühle gemahlene Mandeln, 1½ Tasse Zucker, 2 Teelöffel Zimmt und die abgeriebene Schale einer Zitrone werden gut vermischt. 4 Eiweiß werden zu Schaum gerührt und mit den Mandeln und Zucker vermischt. Da die Makronen von sehr zarter Beschaffenheit sind, wird ein mit Wachs bestrichenes Papier auf das Blech gelegt, mit dem Teelöffel werden kleine Häufchen von der Größe eines Quarters darauf gesetzt und langsam bei etwas Oberhitze 10—15 Minuten gebacken. Wenn die Makronen aus dem Ofen kommen, bestreicht man das Papier auf der unteren Seite mit einem nassen Pinsel, woraufhin dieselben sich leicht ablösen lassen.

Schokolade-Makronen **Chocolate Macaroons**

Man mischt zu der im vorhergehenden Rezept angegebenen Masse ¾ Pfund im warmen Ofen auf einem Teller zerweichte Schokolade und bäckt wie vorher angegeben.

Lebkuchen **Lebkuchen**

Man läßt zwei Pfund Honig in einer Pfanne heiß werden, rührt 2 Pfund Mehl, 15 Unzen Zucker, 1 Unze gestoßenen Zimt, 1 Unze fein gewiegtes Zitronat, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen, 10 Unzen gewiegte ungeschälte Mandeln darunter, rührt diesen Teig recht gut durcheinander, belegt ein Blech mit Backoblaten, streicht den Teig fingerdick in der Größe, wie man die Lebkuchen haben will, darauf, legt dünn geschnittene Zitronenscheiben darauf, läßt sie eine Stunde an einem kühlen Ort trocknen und bäckt sie dann bei sehr mäßiger Hitze.

Marzipan **Marchpane**

Fünf ganze Eier werden mit 2¼ Tassen Zucker eine Stunde lang gerührt. Dann werden 5 Tassen fein gesiebtes Mehl mit einem Löffel Arak darunter gemischt. Alles wird auf dem Nudelbrett zu einem festen, feinen Teig verarbeitet. Dann staubt man etwas Mehl auf das

Nudelbrett, legt den Teig darauf, läßt ihn zwei Stunden mit einem erwärmten Tuch zugedeckt ruhen, staubt dann abermals etwas Mehl auf das Brett, walkt den Teig messerrückendick aus, schneidet Stückchen daraus und sticht sie mit Marzipanformen aus, welche man mit Mehl, das mit feinem Zucker vermischt ist, ausstaubt, stellt sie über Nacht, oder noch besser zwei Tage lang in ein warmes Zimmer, doch nicht an den Ofen. Man macht ein Blech heiß, bestreicht es dünn mit Wachs, und wenn es kalt ist, legt man die Stückchen darauf und bäckt sie bei sehr mäßiger Hitze. Der Marzipan muß weiß bleiben, bis er aufgestiegen und hart geworden ist.

Vanillehörnchen **Vanilla Horns**

1½ Tassen Butter, 3 Tassen Mehl, 2 Eigelb, 1 ganzes Ei, 6½ Unzen Vanillezucker, 2½ Unzen geröstete, geriebene Mandeln oder Haselnüsse. Man mischt Butter, Zucker und Eier, dann Mehl, Vanille und Mandeln hinzu. Der Teig, der eher vermengt als geknetet werden soll, muß etwa eine Stunde ruhen. Dann formt man kleine Hörnchen, die in starker Hitze 15 bis 20 Minuten gebacken werden. Noch heiß, werden sie mit Puderzucker bestreut.

Piroggen **Pirogues**

Teig: 2½ Eßlöffel zerlassene Butter, 2 ganze Eier, 2 Tassen Mehl, 1 Teelöffel saure Sahne. Füllung: ¼ Pfund trockener weißer Käse; ⅛ Pfund Pflaumenmus, etwas abgeriebene Zitronenschale, 1 Teelöffel Zimt, Zucker nach Geschmack, 1 Ei, Fett. Aus Butter, Eiern, Sahne und Mehl bereitet man einen feinen Nudelteig, rollt 2 bis 3 runde Platten, so groß wie kleine Eierkuchen, legt mit einem Löffel in die Mitte einen Streifen Füllung, rollt sie zusammen und drückt sie an den Enden fest. Wenn der weiße Käse durch ein Sieb gestrichen ist, wird das etwas feste Pflaumenmus mit Zitronenschale und Zucker aufgekocht und erkaltet, mit den anderen Zutaten vermischt. Die Kuchen werden schwimmend in Fett gar und braun gebacken. Nach Belieben mit einer Buttersauce oder feinem Zucker zu Tisch gegeben.

Blechkuchen, Butterkuchen — Butter Cake

Zwei Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, wovon ¾ Teil in den Teig und der Rest zum Belegen des Kuchens verwendet wird, ½ Tasse Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 2 Eier, 1 Pint warme Milch und 1 Unze Preßhefe. Die Hefe löst man in 1 Tasse Milch auf und läßt in der übrigen warmen Milch die für den Teig bestimmte Butter schmelzen. Das gewärmte Mehl schüttet man in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Vertiefung, gießt die Milch mit der Butter und Hefe, die geriebene Zitronenschale, Eier, Zucker und 1 Teelöffel Salz dazu, knetet alles zu einem Teig und läßt denselben in der Nähe des Ofens 1½ Stunden lang aufgehen. Dann nimmt man ein erwärmtes, mit Fett eingeriebenes Kuchenblech, breitet den Teig mit der in Mehl getauchten Hand halbfingerdick darüber aus, bildet durch Drücken mit den Fingern einen kleinen, erhöhten Rand und belegt den Teig mit kleinen Stückchen Butter und ¼ Pfund gehackten, süßen Mandeln, streut etwas Zimt, sowie ½ Tasse Zucker darüber, läßt ihn noch ½ Stunde, mit einer Serviette zugedeckt, aufgehen, worauf er, im Ofen ½ Stunde gebacken, eine dunkelgelbe Farbe erhält.

Aufgerollter Fruchtgeleekuchen — Jelly Roll

Drei Eigelb und 1 Tasse Zucker werden mit 2 Löffel Milch schaumig geschlagen. Das ebenfalls zu Schaum geschlagene Weiße von 3 Eiern mischt man dazu, rührt dann 1 Tasse Mehl, in welches 1 Teelöffel Backpulver gesiebt wurde, zu der Masse, gibt etwas Lemon Flavor dazu, streicht den Teig 2 Messerrücken dick in die mit Butter bestrichene Pfanne und bäckt sogleich in einem nicht zu heißen Ofen. Wenn der Kuchen noch warm ist, legt man ihn auf ein reines Tuch, feuchtet ihn mit etwas kaltem Wasser an, streicht Fruchtgelee darüber, rollt schnell zusammen und bestreut mit Zucker.

Biskuit von Brotteig — Bread Rolls

Man benutzt 4 Tassen Brotteig (fertig zum Formen der Laibe), 1 Tasse Zucker, 2 Löffel Butter, 2 Eier und Mehl genug, um den Teig etwas steif zu machen. Die geschlagenen Eier vermischt man mit dem Brotteig, wärmt Milch, Butter und Zucker und mengt es zu dem Teig, den man 10 Minuten knetet. Dann formt man Ballen von der Größe eines Eies, schneidet mit dem Messer die Oberfläche kreuzweise ein, legt dieselben nebeneinander in die Pfanne, läßt sie aufgehen und bäckt dieselben 20 bis 30 Minuten. Nach dem Backen reibt man ein wenig Butter über die Kruste oder pinselt etwas in Milch aufgelösten Zucker darüber und stellt sie noch einen Augenblick zum Trocknen in den Ofen zurück.

Strawberry Shortcake — Strawberry Shortcake

Ein Quart Mehl wird mit 2 mäßig gehäuften Teelöffeln Backpulver gesiebt. Etwas Salz und 1 Löffel Zucker wird darunter gemischt, 2½ Löffel Butter mit den Händen dazu gerieben, 2 Tassen Milch hinzugefügt und alles zu einem weichen Teig gerührt, den man in zwei gleiche Hälften teilt. (Diese Quantität ist für zwei Kuchen bestimmt, ein jeder von der Größe eines Desserttellers.) Man teilt nun den einen Teil wieder in zwei gleichgroße Teile, rollt dieselben leicht aus, streicht auf einen Teil Butter und legt den zweiten darüber. Bei guter Hitze werden die Kuchen in einer mit Butter oder Schmalz eingeriebenen Backpfanne 20 Minuten gebacken. Nachdem sie abgekühlt sind, löst man die beiden Lagen auseinander; schneiden darf man nicht, sonst wird der Kuchen fest. Auf die andere Hälfte kommt nun eine dicke Lage Erdbeeren, die reichlich mit Zucker bestreut und (so man hat) mit einigen Löffeln süßen Rahm angefeuchtet wird. Dann kommt die obere Kuchenlage, mit der Kruste nach unten, darüber, und auf diese schöne, auserlesene Erdbeeren mit Zucker bestreut. Zwei Quart Erdbeeren sind für beide Kuchen genügend.

Weihnachtsgebäck

Weihnachts-Marzipan

Grundmasse zu Marzipan. 1 Pfund süße und einige bittere Mandeln werden geschält und mit etwas Rosenwasser fein zerrieben, aber sie dürfen nicht naß werden. Nun reibt man die Schale einer Zitrone hinein und wirkt 1 Pfund feinsten Puderzucker dazwischen, tut die Masse in eine Kasserolle und rührt sie über gelindem Feuer, bis sie sich von der Pfanne löst. Man kann mit dem in kaltes Wasser getauchten Finger proben; der Teig ist fertig, wenn er an dem Finger nicht kleben bleibt. Beim Verarbeiten pflückt man die Masse mit einer silbernen Gabel auseinander, bestäubt mit Mehl und wirkt das Ganze wieder zusammen. Dann rollt man ihn aus, um Figuren auszustechen, oder man verarbeitet ihn in beliebiger Weise. Marzipan muß außen farblos bleiben, innen muß er weiß und saftig sein. Eigentlich backen darf er nicht, man läßt ihn bei sehr gelinder Wärme im Backofen mehr trocknen als backen.

Marzipan-Konfekt

½ Pfund Marzipan nach obigem Rezept wirkt man mit ½ Pfund Staubzucker zu einem festen Teig. Diesen teilt man in drei gleiche Teile, rollt jeden Teil zu einer daumenstarken Stange und teilt diese in 14 bis 16 Teile. Von jedem so erhaltenen Stückchen formt man Bretzeln, Ringe, 8- und S-Formen, legt sie auf ein mit Papier belegtes Blech und läßt sie 1 bis 2 Tage trocknen.

Feine Marzipanringe

½ Pfund Marzipanmasse wirkt man mit 3 Eßlöffeln (glattgestrichen) Mehl, 2 Eßlöffeln Staubzucker, einer halben abgeriebenen Zitrone zu einem festen Teig, teilt ihn in 20 Teile, rollt von jedem eine 4—5 Zoll lange

Stange, deren Enden man zu einem ovalen Ringe zusammendrückt. Man bestreicht die Formen mit Eigelb, spickt sie mit gebrannten Mandeln und läßt das Konfekt im fast ausgekühlten Ofen übertrocknen.

Hobelspäne

Man nimmt 4 Eier, so viel Zucker als das Gewicht der Eier mit der Schale ausmacht, ebensoviel Mehl. Man schlägt Eier mit Zucker kräftig, gibt Mehl und Zimt sowie reichlich Zitronenschale hinzu, auch reichlich Vanille. Man bäckt den Teig flach und gelbbraun auf gefettetem Blech, schneidet ihn warm in schmale Streifen und dreht diese um einen Kochlöffel oder Stock.

Mandelgebäck

½ Pfund Butter oder Shortening wird zu Schaum geschlagen, ½ Pfund süße, gebrühte, geschälte und gestoßene Mandeln, ½ Pfund Zucker, von ½ Zitrone die Schale und ½ Pfund Mehl werden dazu gerührt. Diese Masse wird auf einem Brett ausgerollt, mit Blechförmchen ausgestochen, die man auf ein mit Wachs bestrichenes Kuchenblech setzt und bei mäßiger Hitze braun bäckt.

Nußhörnchen

Zwei Pfund Haselnüsse öffnet und entkernt man und erhält dann ca. ¾ Pfund Kerne. Diese reibt man ganz fein, verrührt sie mit dem Schnee von 4 Eiern, 1 Teelöffel Vanille und ¾ Pfund Puderzucker. Aus der Masse formt man kleine Hörnchen, setzt sie auf ein wachsbestrichenes Kuchenblech und bäckt sie hart wie Marzipan.

Nußstangen

Man mischt ¼ Pfund geriebene Walnußkerne mit der gleichen Menge Butter oder gutem Fett, ¼ Pfund Zucker, 1¼ Tasse Mehl und zwei Eigelb. Aus dieser Masse werden Stangen geformt und etwa eine Viertelstunde in heißem Ofen hellbraun gebacken.

Zimtbretzeln

Ein halbes Pfund (1 Tasse) Zucker, drei Eier, ein Teelöffel Zimt, eine halbe abgeriebene Zitronenschale, ein Viertelpfund gewiegte Mandeln, 1 Tasse Mehl werden zusammengeknetet, davon kleine Bretzeln geformt, diese mit Wasser bestrichen, mit gewiegten Mandeln, Zucker und Zimt bestreut und bei mittlerer Hitze im Ofen gebacken.

Spekulatius

Zutaten: 4 Tassen feingesiebtes Mehl, 2 Tassen Zucker, 1 Tasse süße Butter, 3 Eier, 2 Teelöffel Zimt, abgeriebene Schale einer Zitrone, 2 Teelöffel Hirschhornsalz.

Zubereitung: Die Butter wird in Stückchen zerpflückt, mit dem Zucker, Mehl und den anderen Zutaten (mit Ausnahme des Hirschhornsalzes) gemischt und zu einem geschmeidigen Teig verarbeitet. Der Teig kann einige Tage im Eisschrank aufbewahrt werden und muß wenigstens über Nacht an einem kühlen Platz ruhen. Vor dem Backen drückt man ihn auseinander, arbeitet das Hirschhornsalz schnell und sorgfältig hinein und rollt den Teig messerrückendick aus. Dann sticht man beliebige Figuren aus und bäckt sie auf einem mit Bienenwachs oder Butter bestrichenen Blech in mäßig heißem Ofen hellgelb.

Spekulatius muß in Blechkästen aufbewahrt werden, da es knusprig bleiben sollte.

Man kann dem Teig auch ein halbes Pfund grobgeriebene Mandeln untermischen, wenn man das Gebäck noch verfeinern will.

Pfeffernüsse, weiße, feine

Vier ganze Eier und 4 Dotter mit 1 Pfund Zucker (2 Tassen) 20 Minuten nach einer Seite rühren, ½ Pfund geschälte, feingehackte oder zerriebene Mandeln, 2 Eßlöffel feingeschnittenes Zitronat und ebensoviel kandierte Pomeranzenschale, 1 Teelöffel Zimt, ebensoviel Nelkenpfeffer und 4 Tassen Mehl zu den Eiern gegeben und alles ganz fein verrühren. Von dieser festen Masse haselnußgroße

Stückchen auf ein gebuttertes, mit Mehl bestreutes Blech setzen und bei gelinder Hitze backen.

Pfeffernüsse, braune, einfache

1½ Pfund Sirup mit ¼ Pfund Butter und ¼ Pfund gutem Schweineschmalz aufkochen, und nach gehörigem Abkühlen 1 Pfund Roggenmehl, oder halb Roggen-, halb Weizenmehl, etwas gestoßenen Anis und Ingwer sowie eine Unze in Wasser aufgelöste Potasche in den Sirup rühren, den Teig 24 bis 48 Stunden an warmer Stelle stehen lassen. Dann gut durchkneten, mit den Händen zu fingerlangen Röllchen drehen, davon kleine „Nüsse" abschneiden und auf butterbestrichenem und mehlbestreutem Blech bei gelinder Hitze backen, ungefähr 15 Minuten.

Kastanienbiskuit

1⅛ Tasse feinster Zucker werden mit 3 ganzen Eiern und 1 Eigelb ½ Stunde abgerührt; dann wird ein knappes ½ Pfund feingeriebene Kastanien unter die Masse gemengt und noch ¼ Stunde lang gerührt. Hierauf gibt man 2 Tassen feines Mehl darunter, setzt, nachdem alles innig zusammengerührt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech kleine Häufchen und bäckt sie in gelinder Hitze.

Weiches Gingerbread

½ Tasse Butter oder Fett wird mit ½ Tasse Zucker schaumig gerührt, dann 2 Eier dazu, Eiweiß und Dotter separat geschlagen, 1 Tasse Molasses, 1 Tasse saure Milch, in welcher 2 knappe Teelöffel Backsoda aufgelöst sind, 3 Tassen Mehl, zusammen gesiebt mit 1 Eßlöffel Zimt, 1 Teelöffel Nelken, 1 Teelöffel Muskatnuß, 1 Teelöffel Ingwer.

Hartes Gingerbread

½ Tasse Schmalz, ½ Tasse Butter und 1 Tasse braunen Zucker, 1 Pint Molasses, 2 Teelöffel Backpulver in 1 Tasse heißem Wasser aufgelöst, 1 Eßlöffel Ingwer, 1 Eßlöffel

Zimt, 1 Teelöffel Nelken, Mehl genug, um den Teig ausrollen zu können.

Gingerbread (Loaf Cake)

Zu 1 Tasse Molasses fügt man 1 Teelöffel Backsoda in 1 Tasse saurem Rahm aufgelöst. Dazu 2 Tassen Mehl, gesiebt mit 1 Eßlöffel Ingwer. Anstatt Molasses kann auch Zucker verwendet werden. Auch kann dasselbe Rezept zu Gewürzkuchen gebraucht werden, ohne Ingwer, aber mit anderen Gewürzen und etwas Korinthen.

Basler Leckerli

In einer Schüssel 1 Tasse Zucker, ½ Tasse gewiegtes Zitronat, ebensoviel kandierte Orangenschale, ¼ Pfund gehackte, in der Röhre angeröstete Haselnüsse, 1 gestrichenen Teelöffel Zimt, wenig Nelke, Muskat, die abgeriebene Schale einer Zitrone und 6 Tassen Mehl gut vermischen. Inzwischen 1 Tasse Honig stark erhitzen, nach gutem Ueberkühlen mit ½ Teelöffel in wenig Rum aufgelöster Pottasche in die Schüssel geben, alles gut verarbeiten, am anderen Tag etwa bleistiftdick auf ein gefettetes Blech auflegen, in mäßiger Hitze backen, noch heiß in Streifen schneiden und diese mit einer Glasur aus Puderzucker und Eiweiß glasieren.

Glasuren

Punschguß — Punch Glaze

4 bis 5 Eßlöffel Zucker feuchtet man mit 6 bis 7 Eßlöffeln Wasser an. Ist er tüchtig zergangen, so läßt man ihn in einem Pfännchen auf dem Feuer kochen bis er spinnt oder Perlen macht. Dann nimmt man ihn vom Feuer und rührt zwei Eßlöffel Rum oder Arak und einen Eßlöffel Zitronensaft daran und fährt mit dem Rühren fort, bis die Masse dick und weiß aussieht. Schließlich gießt man die Masse über das dafür bestimmte Gebäck.

Gekochte Glasur — Boiled Glaze

Man kocht 2¼ Tassen granulierten Zucker, ½ Tasse Kristall Mais-Sirup, ½ Tasse Wasser und ¼ Teelöffel Salz, ohne zu rühren bei 248 Grad Fahrenheit. Die Masse gießt man langsam auf 2 gut geschlagene Eiweiß, während man ständig rührt. Man fährt mit dem Rühren fort, bis die Masse ihre Form behält. Man füge einen Teelöffel voll Vanille-Extrakt hinzu und gieße die Glasur auf den Kuchen.

Schokoladeglasur — Chocolate Glaze

½ Unze fein geriebene Schokolade und 4 Eßlöffel Zucker werden mit 3 Eßlöffeln Wasser zu einem zähen, dicken Brei gekocht, dann vom Feuer genommen und so lange gerührt, bis er anfängt, kalt zu werden. Man kann das dafür bestimmte Gebäck gleich damit überziehen.

Zuckerglasur — White Sugar Glaze

Von einem Eiweiß wird der festgeschlagene Schnee mit 4 Eßlöffeln Zucker solange gerührt, bis die Masse dick und schaumig ist. Dann rührt man nach Belieben

etwas Arak oder etwas Zitronensaft darunter und überzieht gleich die Torte oder das dafür bestimmte Gebäck damit und läßt die Glasur nur kurze Zeit bei mäßiger Hitze im Rohr anziehen. Zum Färben der Glasur kann man Lebensmittelfarben, die überall erhältlich sind, verwenden.

Buttercreme **Butter Icing**

Fünf Eßlöffel Butter werden recht schaumig gerührt. Dann wird die Butter mit 3 Eidottern und 6 Eßlöffeln Zucker gründlich verrührt, und zwar zuerst der Zucker und dann ein Eidotter nach dem anderen, bis alles verbraucht ist. Dann werden 6 Eßlöffel starker schwarzer Kaffee löffelweise so heiß wie möglich an die Masse gegeben. Man läßt die Masse ganz steif und fest werden. Sie kann als Guß oder Füllung für Kuchen benützt werden.

Pies

Piekruste — Pie Crust

Drei Tassen Mehl
Ein Teelöffel Salz
Zwei Teelöffel Backpulver
Eine Tasse Schmalz oder anderes Backfett
Eiskaltes Wasser zum Mischen

Man mische Mehl, Salz und Backpulver, arbeite es mit den Fingern im Fett leicht aus und mische es mit dem eiskalten Wasser zu einem festen Teig und rolle diesen auf dem mehlbestaubten Nudelbrett einmal aus.

Kürbispie — Pumpkin Pie

Zwei Tassen gedünsteter oder gebackener Kürbis
Eine Tasse Zucker
½ Teelöffel Salz
Ein Teelöffel Zimt
Ein Teelöffel Ingwer
Ein Pint gebrühte Milch
Zwei große Eier

Man treibe den Kürbis durch ein Sieb und gebe Zucker, Salz, Gewürz und die gut geschlagenen Eier dazu. Man lasse die Masse abkühlen und fülle die Kruste damit. Man backe etwa 40 Minuten bei mäßiger Hitze.

Zitronencreme-Pie — Lemon Cream Pie

Eine Tasse Zucker
½ Tasse Wasser
Zwei Eigelb
Ein Eßlöffel Maisstärke

Das Obige wird gemischt, gekocht und dann kalt gestellt. Zwei Eiweiß werden geschlagen und die Hälfte davon unter die gekochte Mischung gegeben. Die Füllung wird in die Pie-Kruste gegossen. Die andere Hälfte des Eiweißes wird mit Staubzucker vermischt und oben auf die Füllung gegeben.

Orange Cremepie — Orange Cream Pie

Drei Eier
Eine Tasse Zucker
2½ Eßlöffel Maisstärke
Geriebene Schale von zwei Orangen und Saft von einer
1½ Tassen Milch

Man schlage das Gelb der Eier mit der Hälfte des Zuckers zu einer leichten Masse. Man mische die Maisstärke mit ¼ Tasse Milch zu einem glatten Teig und brühe den Rest in einem Doppel-Boiler. Wenn fast kochend, rühre man die Maisstärke hinein und koche dick ein. Dann gebe man das Eigelb, Zucker, Orangenschale und Saft dazu, kühle leicht ab und gieße die Masse in die vorher gebackene Kruste. Dann schlage man das Eiweiß fest, gebe den Rest des Zuckers dazu und auf Wunsch ein wenig Orangensaft. Dies gebe man oben auf den Pie, den man dann in mäßige Hitze stellt und leicht bräunen läßt.

Apfelpie — Apple Pie

Drei Stück große saure Aepfel (Greenings) werden geschält und in dünne Scheiben geschnitten, auf den Teig gelegt, mit 2 Löffeln Zucker und etwas Zimt bestreut, kleine Stückchen Butter darauf gelegt, 2 Löffel Wasser darüber gegeben, mit ein wenig Mehl bestäubt und der Rand ein wenig mit Wasser angefeuchtet. Dann rollt man das Oberblatt aus, macht einige Einschnitte hinein, legt es auf den Pie, schneidet ringsum mit einem Messer das Ueberhängende ab, drückt den Teig mit den Fingern oder einer Gabel an und bäckt ihn ½ Stunde.

Ananas-Pie — Pineapple Pie

Eine zerriebene Ananas wird gewogen und das gleiche Gewicht in Zucker, 1 Tasse süßen Rahm, 1 Teelöffel Butter und 5 Eier (das Weiße derselben zu Schnee geschlagen) dazu gemischt. Man bäckt die Masse auf einer Unterkruste und serviert kalt.

Custard-Pie — Custard Pie

Für jeden Pie nimmt man 1 Pint gekochte und wieder abgekühlte Milch, schlägt 3 Eigelb hinein, gibt 2 Löffel Zucker, 1 Löffel Kornstärke, ½ Teelöffel Butter und etwas Salz hinzu, rührt alles gut durch, streicht es über den Pieteig und läßt es ½ Stunde backen. Vor dem Anrichten streicht man die zu Schaum geschlagenen, mit Zucker vermischten Eiweiß über den Pie und gibt den Pie nochmals in den Ofen, um das Eiweiß etwas hellbraun zu backen.

Kirschenpie — Cherry Pie

Ein Pfund ausgesteinte rote Kirschen legt man auf den Teig, streut 4 Löffel Zucker und hierauf etwas Mehl darüber, befestigt eine dünn ausgerollte Oberplatte am Teigrand und bäckt ½ Stunde. Der Pie sollte an demselben Tage, an welchem er gebacken ist, gegessen werden, weil sich sonst der Saft in die Unterkruste zieht.

Stachelbeerenpie — Gooseberry Pie

Die Stiele und Kronen der reifen Stachelbeeren werden abgezupft und dieselben dann wie im Kirschen-Pie angegeben, behandelt.

Pfirsichpie — Peach Pie

Die geschälten, entsteinten und in Hälften geschnittenen Pfirsiche werden dicht aneinander auf den Teig gelegt, mit 2 Löffeln Zucker bestreut und 1 Löffel Mehl bestäubt, mit einer Oberplatte bedeckt und ½ Stunde gebacken.

Pflaumenpie — Plum Pie

wird auf dieselbe Art zubereitet.

Johannisbeerenpie **Currant Pie**

Eine Tasse zerdrückte Johannisbeeren, 1 Tasse Zucker, 1 Löffel Kornstärke oder Mehl in 2 Löffeln Wasser glatt gerührt, und 2 gut gerührte Eigelb werden vermischt, der Pieteig damit belegt und ½ Stunde gebacken. Zum Bedecken des Pie schlägt man 2 Eiweiß und 2 Löffel Puderzucker zu Schnee, streicht denselben darüber und bräunt ihn 3 bis 4 Minuten im Ofen.

Brombeeren- und Himbeerenpies **Blackberry and Raspberry Pies**

werden auf dieselbe Art zubereitet, nur nimmt man etwas weniger Zucker dazu.

Preißelbeerenpie **Cranberry Pie**

Eine Tasse Preißelbeeren und ½ Tasse entkernte Rosinen werden zerhackt und mit 1 Tasse Zucker, ½ Tasse Wasser, 1 Löffel Mehl und 1 Teelöffel Vanille gemischt, auf den Pieteig gelegt, mit einer Oberplatte bedeckt und 40 Minuten gebacken.

Getränke

Saure Milch als erfrischendes Getränk **Sour Milk**

Die Milch wird in der Schüssel gequirlt. Zucker und Zitronensaft werden beigefügt und zum Schluß noch einen Schuß Kirschwasser. Das Getränk muß schaumig aussehen und wird in sehr kalten Gläsern eingefüllt.

Obstpunsch **Fruit Punch**

Man kocht 2 Pfund Zucker mit einem Pint Wasser, damit es einen Sirup gibt, dann gibt man 1½ Pint Wasser, 2 Quarts Mineralwasser, 1 große zerdrückte Ananas, den Saft von 6 Orangen und 4 Zitronen, 2 Tassen geschnittene Erdbeeren, 3 geschnittene Bananen und 1 Tasse Himbeersirup, sowie gestoßenes Eis dazu, und serviert eiskalt.

Minz-Cordial **Mint Cordial**

Bei einem großen Bündel Minz pflücke man die Blätter von den Stengeln, zerdrücke die Blätter gründlich, gebe den Saft zweier Zitronen dazu und stelle eine Stunde lang beiseite. Man koche 1 Pint Wasser und 2 Tassen Zucker zu einem Sirup und gieße diesen über Zitronensaft und Minz, lasse abkühlen und seihe ab. Nach dem Erkalten gebe man den Saft von 1 Orange und 1 Tasse Aánanassaft dazu und serviere in kleinen Gläsern. In jedes wird ein frisches Minzblatt gegeben.

Teepunsch **Tea Punch**

Man gieße 1 Tasse starken, heißen Tee über 1 Tasse Zucker. Nach dem Erkalten gebe man 1 geschnittene Zitrone, 1 Quart Kohlensäurewasser, ½ Tasse Mara-

schina-Cordial, 1 Tasse leicht zerdrückte Himbeeren oder Erdbeeren und gestoßenes Eis dazu. Das Getränk muß vor dem Servieren gründlich gekühlt werden.

Ananas-Bowle **Pineapple Punch**

Man schneide eine mittelgroße Ananas in Würfel oder Scheiben, bestreue diese lageweise mit Zucker nach Geschmack, übergieße diese so zubereiteten Ananas mit drei Flaschen leichtem Weißwein und stelle sie mehrere Stunden auf Eis. Ehe man die Bowle zu Tisch gibt, gießt man ein Pint Kohlensäurewasser und eine Flasche Sekt daran.

Egg-Nog **Egg-Nog**

Man schlage ein Eigelb, bis es dick und zitronenfarbig ist. Dazu gebe man einen Teelöffel Zucker, einen Eßlöffel Sherry-Extrakt und eine Prise Salz. Dann gebe man ¾ Tasse Milch dazu und schüttle gut. Darunter hebe man das Eiweiß, das leicht, aber nicht steif geschlagen wurde. Man gieße das Getränk in Gläser und streue etwas Muskatnuß obenauf.

Perfekter Eiskaffee **Ice Coffee**

Ein Pint starker kalter Kaffee und 1 Pint Milch werden gründlich gekühlt und gut gemischt. Dazu wird gestoßenes Eis gegeben. Beim Servieren gebe man Schlagrahm obenauf und streue etwas klaren Zimt auf jedes Glas.

Schokoladencreme-Nektar **Chocolate Cream Nectar**

Zwei Unzen Schokolade werden über kleinem Feuer in einer Saucepfanne geschmolzen. Dazu gibt man eine halbe Tasse gekochten Kaffee und koche unter ständigem Rühren zwei Minuten lang. Dann gebe man 1 Tasse Zucker und 3 Tassen Wasser dazu und koche fünf Minuten. Man lasse abkühlen, gebe 1 Teelöffel Vanilleextrakt dazu und gieße in Gläser, von denen jedes einen Eßlöffel Schlagrahm enthält. Das Getränk muß vor dem Servieren gründlich gekühlt worden sein.

Teige

Butterteig — Butter Paste

Von 6 Tassen feinem Mehl, vier Eidottern, Wasser, Salz und einem Teelöffel Arak wird ein Teig gemacht, den man fein anknetet und dann ruhen läßt. Unterdessen werden 2 Tassen Mehl mit ¾ Pfund Butter mit dem Nudelwalker verarbeitet. Der zuerst beschriebene Teig wird der Länge nach ausgewalkt, die Butter darin eingeschlagen und dann wiederum der Länge nach ausgewalkt. Dann schlägt man ihn von zwei Seiten so zusammen, daß die äußeren Spitzen in der Mitte zusammenkommen, bricht ihn in der Mitte ein und walkt ihn wieder der Länge nach aus. Dieses Verfahren wird zweimal wiederholt. Dann schlägt man den Teig in ein Tuch ein und läßt ihn an einem kühlen Ort ruhen. Hierauf walkt man ihn wieder aus und verfährt wieder, wie oben beschrieben. Nachdem er wieder eine halbe Stunde geruht hat, ist er fertig. Man kann ihn auch am Abend, bevor er gebraucht wird, bereiten.

Blätterteig — Puff Paste

½ Pfund Butter wird mit etwas Wasser zerknetet. Dann arbeitet man 5 Eßlöffel Mehl leicht darunter und läßt die Masse eine halbe Stunde an einem kühlen Ort ruhen. Hierauf macht man einen Wasserteig aus 2 Tassen Mehl, einem kleinen Eigelb und zwei Messerspitzen Salz und läßt ihn eine halbe Stunde lang zugedeckt an einem kühlen Ort ruhen. Der Teig darf wie ein weicher Hefenteig sein. Dann nimmt man den Teig, walkt ihn aus, legt die Butter hinein, schlägt ihn von allen Seiten über die Butter zusammen und rollt ihn ziemlich dünn aus, schlägt ihn rechts und links zusammen und rollt ihn wieder aus. So verfahre man fünfmal. Nach jedesmaligem Zusammenschlagen läßt man den Teig einige

Minuten ruhen. Dann wird er nochmals zusammengeschlagen, sorgfältig ausgewalkt und zu Kuchen und anderem Backwerk verwendet.

Feiner Hefenteig — Yeast Batter

Sechs Tassen feines gesiebtes Mehl gibt man in eine Schüssel, macht in der Mitte desselben von 2½ Unzen guter Hefe und lauwarmer Milch ein Dämpfchen und läßt es gut gehen. Unterdessen rührt man sieben Eßlöffel Butter schaumig, gibt zwei bis drei ganze Eier, 1 Eßlöffel Zucker und einen Teelöffel Salz daran, rührt die Masse mit etwas Milch unter das Dämpfchen, macht einen festen Teig davon, schlägt ihn ganz fein ab, läßt ihn abermals gehen und verwendet ihn nach Belieben zu Kuchen, Nudeln, Bretzeln u. dgl. Die dazu verwendete Milch darf nur lauwarm, nie aber zu heiß oder ganz kalt daran gegeben werden. Der Teig muß immer zugedeckt in die Nähe des Ofens oder an einen warmen Ort gestellt werden. Die Hefe muß mit etwas lauwarmer Milch und etwas klarem Zucker flüssig gemacht werden.

Strudelteig — Strudel Dough

In 2 Tassen Mehl macht man eine Grube, gibt dazu ein Ei, eine Prise Salz, einen Eßlöffel aufgelöste Butter und arbeitet den Teig tüchtig durcheinander. Wenn er sich zu glätten beginnt, legt man ihn auf eine mit Mehl bestreute Stelle des Brettes und bearbeitet ihn mit dem mit Mehl bestreuten Ballen der Hand so lange, bis er Blasen wirft. Ueber diesen Teig deckt man eine erwärmte Schüssel und läßt ihn wenigstens ½ Stunde ruhen. Man kann diesen Teig noch verfeinern, wenn man an Stelle des Wassers Milch nimmt; doch gebe man nicht mehr Butter in den Teig, da er sonst beim Ziehen leicht reißt. Während der Teig nun unter der heißen Schüssel liegt, röstet man in reichlich zerlassener Butter sechs bis acht gehäufte Eßlöffel voll geriebener Semmeln goldgelb und stellt sie beiseite, daß sie warm bleiben.

Gelees und Marmeladen

Rhabarber-Marmelade — Rhubarb Marmalade

Rhabarberstückchen werden gewaschen, abgewellt und abgetropft. Dann kocht man auf ein Pfund Rhabarber ein Pfund Zucker mit ½ Pint Wasser einmal auf, gibt den Rhabarber und nach Geschmack fein abgeriebene Orangenschale dazu und kocht alles zusammen unter Rühren zu einer dicken Masse. Nach Erkalten in Töpfe oder Gläser füllen und zugebunden oder mit Wachs verschlossen aufbewahren.

Kirschenmarmelade — Cherry Marmalade

Dunkle, säuerliche Kirschen werden abgestielt, gewaschen, aufs Feuer gebracht und so lange unter fleißigem Umrühren im eigenen Saft gekocht, bis man sie durch ein Sieb streichen kann. Die dicke Masse bringt man ohne Zucker wieder aufs Feuer und kocht sie bei fleißigem Rühren, bis sie sehr steif ist. Sie wird in Gläser oder Steintöpfe gefüllt und bei Gebrauch mit heißem Zuckerwasser angerührt. Diese Marmelade hält sich vorzüglich und läßt sich auch zu Fruchtsaucen und als Kuchenbelag verwenden.

Vierfruchtmarmelade — Marmalade from Berries

Stachel- und Erdbeeren, Johannis- und Himbeeren werden gewaschen und von den Stielen befreit. Von jeder Sorte rechnet man ein Pfund Früchte, die man mit wenig Wasser in einem möglichst weiten Topf unter beständigem Rühren weichkochen läßt. Dann gibt man nach und nach 2½ bis drei Pfund Zucker auf vier Pfund Beeren und läßt diese — immer rührend — zu dickem Mus einkochen. Wer die Marmelade recht fein wünscht, kann sie, ehe der Zucker dazu gegeben wird, durch ein Sieb rühren. Die fertige Marmelade wird sofort in

vorgewärmte Gläser gefüllt und nach dem Erkalten mit angefeuchtetem Pergamentpapier oder Wachs verschlossen.

Feines Stachelbeergelee **Gooseberry Marmalade**

Die Beeren dürfen nur halbreif sein. Sie werden geputzt, gewaschen und mit soviel Wasser zum Kochen gebracht, daß sie davon bedeckt sind. Wenn sie zerfallen, schüttet man alles in ein Tuch und läßt über Nacht den Saft ablaufen. Am folgenden Tage nimmt man auf zwei Pfund Saft 1½ Pfund geläuterten Zucker, kocht den Saft mit Zucker und gibt ihn, wenn er zu gelieren beginnt, in gewärmte, trockene Gläser, die man verschließt, wenn das Gelee erkaltet ist.

Gelee von Johannisbeeren **Currant Jelly**

Die Beeren werden auf einem Sieb liegend gewaschen. Nachdem sie abgetropft sind, befreit man sie von den Stielen, zerdrückt sie mit einer Holzkelle oder gibt sie durch die Fruchtpresse. Den Fruchtbrei schüttet man in einen vorher gebrühten Seihbeutel, läßt den Saft ohne zu drücken durchlaufen und bis zum anderen Tage stehen. Dann gießt man ihn rein vom Bodensatze ab, setzt ihn aufs Feuer und gibt unter beständigem Rühren, ehe der Saft kocht, nach und nach auf jedes Pfund Saft 14 Unzen klaren Zucker. Man läßt das Gelee unter beständigem Rühren noch etwa 10 Minuten kochen, füllt es in vorgewärmte Gläser und bindet diese am nächsten Tage mit angefeuchtetem Pergamentpapier zu oder verschließt mit Wachs.

Johannisbeergelee mit Himbeeren **Currant Jelly with Raspberries**

Man rechnet auf drei Pfund Johannisbeeren ein Pfund Himbeeren. Die Johannisbeeren werden gewaschen — Himbeeren, nicht, da sie sonst zu viel an Saft verlieren —, von den Stielen befreit und mit sehr wenig Wasser portionsweise in einem Topf unter Rühren auf dem Feuer zum Platzen gebracht, ebenso die Himbeeren. Die

heiße Masse wird dann auf ein an den vier Beinen eines umgekehrten Küchenstuhles befestigtes, gebrühtes Seihtuch gegossen, durch das der Saft in eine unter dem Tuch stehende Schüssel läuft. Drücken darf man nicht, da das Gelee sonst trübe wird. Auf zwei Pfund Saft gibt man zwei Pfund feinen Zucker. Unter fortwährendem Rühren und Abschäumen wird der gezuckerte Saft auf lebhaftem Feuer eingekocht und die Geleprobe gemacht — das heißt, einige auf einen kalten Porzellanteller gebrachte Tropfen müssen Form behalten und schnell erstarren. Das Gelee wird heiß in saubere, vorgewärmte Gläser gefüllt und am nächsten Tage mit angefeuchtetem Pergamentpapier zugebunden oder mit Wachs verschlossen.

Apfelgelee — Apple Jelly

Reife, saftige Aepfel schneidet man, ohne sie zu schälen oder das Kernhaus zu entfernen, in Viertel, kocht sie, kaum mit Wasser bedeckt, bis sie recht weich sind, und drückt den Saft durch einen Flanellbeutel. Den Saft bringt man in einem emaillierten Topfe zum Kochen, fügt zu jedem Pint desselben 1 Pfund gewärmten Zucker hinzu, läßt noch 20 bis 30 Minuten kochen und füllt in Gläser.

Kirschapfelgelee — Crab Apple Jelly

Die in Viertel geschnittenen Aepfel werden weich gekocht, indem man auf 5 Pfund derselben 1 Pint Wasser gebraucht und in derselben Weise wie Apfelgelee behandelt.

Pfirsichgelee — Peach Jelly

Recht saftige Pfirsiche werden in Viertel geschnitten, in verdecktem Gefäß in kochendes Wasser gesetzt und gar gekocht, zusammen mit den zerquetschten Kernen, die man aus den Steinen gelöst hat. Nun wird der Saft durch ein Flanellsäckchen laufen gelassen und gemessen. Auf jedes Pint rechnet man ¾ Pfund Zucker. Nachdem Beides etwa 15 Minuten gekocht, läßt man zur Probe etwas auf einer Untertasse erkalten. Sobald dies steif wird, ist das Gelee fertig. Wenn eingefüllt, legt man ein in Rum getauches weißes Papier über und verwahrt es luftdicht.

In Essig und Zucker eingemachte Früchte

Birnen in Essig und Zucker — Pickled Pears

Bartlet-Birnen oder eine andere aromatische Sorte werden geschält, und wenn sie groß sind, in Hälften geteilt und das Kernhaus herausgenommen. Kleinere Birnen läßt man ganz. Zu jedem Pfund Birnen nimmt man ½ Pfund Zucker, 1 Pint Weinessig und ½ Unze ganzen Zimt, kocht dieses zusammen auf, legt die Birnen hinein und läßt sie darin kochen, aber nicht zu weich werden. Dann hebt man sie heraus, legt sie in Einmachgläser, kocht den Saft noch stark ein und gießt ihn, etwas abgekühlt, über die Birnen. Nach sechs Tagen kocht man den Saft nochmals auf.

Bisam-Melonen in Essig und Zucker — Pickled Muskmelons

Nicht zu große und nicht zu reife Melonen werden geschält, und wenn die Kerne und das Mark rein davon genommen sind, in passende Stücke geschnitten; diese legt man in eine Schüssel, gießt soviel guten Weinessig daran, bis die Melonen davon bedeckt sind, und stellt sie zugedeckt einen Tag lang an einen kühlen Ort. Dann wird der Essig abgegossen und halb so viel Zucker als die Melonen wiegen mit dem Essig gekocht. Nachdem er abgeschäumt ist, wird ¼ Unze in kleine Stücke gebrochener Zimt und 10 bis 12 Nelken dazu genommen, die Melonen darin halb weich gekocht und dann in ein Geschirr umgeleert. Den anderen Tag wird der Saft wieder abgegossen; wenn er kocht, werden die Melonen vollends vorsichtig weich gekocht, nach ihrem Erkalten in Töpfe oder Gläser gelegt, mit dem Saft begossen, gut zugebunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

Wassermelonen **Watermelons**

Wassermelonen werden auf dieselbe Art wie Bisam-Melonen eingemacht, haben aber nicht den feinen Geschmack und Geruch wie die letzteren.

Pflaumen in Essig und Zucker **Pickled Prunes**

Fünf Pfund schöne ausgesuchte, reife Pflaumen oder Zwetschgen werden mit einem weichen Tuche abgerieben. 1 Quart Essig, 2¼ Pfund Zucker, etwas Zimt und 8 Gewürznelken kocht man auf, legt nach und nach die Pflaumen in die gekochte Flüssigkeit, und sobald einige anfangen zu platzen, nimmt man nur diese heraus und legt sie in einen Einmachtopf oder Glas. Sind alle Pflaumen auf diese Art gekocht, so gießt man den heißen Saft darüber. Zwei Tage nacheinander kocht man den Saft wieder auf, gießt ihn über die Früchte, bindet den Topf gut zu und stellt ihn an einen luftigen Ort.

Gemüse in Essig und Salz einzumachen

Die Fässer oder Steintöpfe, worin das Gemüse aufbewahrt werden soll, müssen gut ausgescheuert, mit heißem Wasser ausgebrüht und an der Luft getrocknet werden. Benützt man zum Kochen einen Kupferkessel, so lasse man das Gemüse nach dem Kochen unter keiner Bedingung in dem Kessel stehen, sondern nehme es sofort heraus, da sonst die Gefahr einer Vergiftung eintreten könnte. Das eingemachte Gemüse bedeckt man mit einem reinen Tuche und beschwert es mit einem Brettchen und einem Stein, damit stets Brühe über dem Gemüse steht. Etwa alle 2 bis 3 Wochen reinigt man den inneren Rand der Fässer und spült das Tuch, Brett und Gewicht ab. Fehlt Brühe, so löst man Salz in kochendem Wasser auf und füllt es, nachdem es erkaltet ist, über das Gemüse, jedoch nehme man die oberste Schicht, die durch Trockenstehen vielleicht schon gelitten hat, vorher ab.

Salzgurken — Salt Pickles

Die Gurken werden über Nacht in Wasser gelegt, damit etwaiger Sand recht losweicht, dann bürstet man sie gut ab. In einem wohlgebrühten Faß oder Steintopf belege man den Boden dick mit Dill, etwas ganzem schwarzen Pfeffer, frischen Meerrettig in Stücke geschnitten, Senfsamen, etwas frischem grünen Pfeffer und, wenn möglich, einigen unreifen Weintrauben. Darüber kommt eine Lage Gurken, dann wieder eine Lage Gewürze und so oft, bis das Gefäß voll ist. Auf 5 Quart Wasser nimmt man 2 bis 3 Handvoll Salz und knapp 1 Pint Essig, läßt die Flüssigkeit aufkochen und schüttet sie kochend über die Gurken. Es muß so viel sein, daß dieselben völlig bedeckt sind. Obenauf legt man noch eine Lage Dill, bedeckt und beschwert das Ganze. Man hüte sich, Kirschen- oder Weintraubenblätter mit einzulegen, sie sind oft schuld am Verderben der eingemachten Gurken.

Essiggurken **Vinegar Pickles**

Hierzu wählt man kleine, fingerdicke, warzige Gurken. Man bürstet sie gut, dann läßt man sie in einer Salzlake, stark genug um ein Ei zu tragen, 24 Stunden liegen. Nachdem sie dann abgelaufen sind, legt man sie mit ebensolchen Zutaten, wie oben angegeben, unter Hinzufügung von etwas Lorbeerblättern, Nelken und Fenchel in die Töpfe ein, so dicht wie möglich zusammen. Guter Weinessig, genug zum Ueberragen der Gurken, wird aufgekocht, heiß über die Gurken gegossen und 4 bis 6 Tage darüber stehen gelassen. Nach dieser Zeit wird der Essig wieder aufgekocht, abgeschäumt und übergossen. Nach dem Erkalten bindet man sie fest zu.

Zuckergurken **Sugar Pickles**

Junge, fleckenlose Gurken werden gut gereinigt, dann halb durchschnitten, das Mark herausgeschabt und mit wenig Salz einige Stunden stehen gelassen, worauf man sie gut abtrocknet. Wasser mit etwas Essig versetzt läßt man ins Kochen kommen, gibt die Gurken hinein, läßt sie ein wenig aufkochen und schüttet sie dann auf einen Durchschlag. Dann wird Weinessig mit Zucker aufgekocht (1 Pfund auf 1 Quart). Die Gurken werden schichtweise mit ganzem Zimt und Nelken in Steintöpfe eingelegt; der Essig wird kochend darüber gegossen oder man kann die Gurken auch einmal darin aufwallen lassen. Wenn alles erkaltet ist, bindet man das Gefäß mit Papier zu.

Senfgurken **Mustard Pickles**

Völlig ausgewachsene gelbliche Gurken werden geschält und der Länge nach in 4 bis 8 Teile gespalten. Sind sie sehr lang, so schneidet man sie auch noch einmal quer durch. Vorher schon, wenn sie erst in Hälften geschnitten sind, schabt man mit silbernem Löffel alles Weiche heraus, legt die Gurken auf eine große Porzellanplatte und bestreut sie stark mit Salz. So bleiben sie über Nacht stehen. Am anderen Tage trocknet man sie mit einem Tuche ab und legt sie in die Gläser oder Steintöpfe, dicht auf-

einander, ein. Zwischen jede Lage kommen kleine Quantitäten folgender Gewürze: Pfeffer, Nelken (die Köpfchen ausgebrochen, weil sie die Gurken fleckig machen würden), Lorbeerblätter, Meerrettig, Chalotten und reichlich Senfkörner. Nun kocht man besten Weinessig auf und gießt ihn kochend heiß über die Gurken. Damit die Gefäße nicht springen, ist es gut, wenn man sie vorher eine Zeit lang Wasserdämpfen aussetzt. So bleiben nun die Gurken drei Tage stehen, nach welcher Zeit der Essig abgegossen, aufgekocht, geschäumt und wiederum über die Gurken geschüttet wird. Nach dem Erkalten luftdicht verwahren.

Sauerkraut **Sauerkraut**

Zum Einmachen des Sauerkrautes eignet sich am besten ein Faß, in welchem Weißwein lagerte. Was für ein Faß aber auch genommen wird, immer muß es vor dem Gebrauch mit Sodawasser ausgebürstet, mit kochendem Wasser gebrüht und an der Luft getrocknet werden. Das Kraut muß fest und hart sein und muß bald nach dem Ernten verbraucht werden, da die Köpfe durch langes Liegen viel von ihrer Zartheit und an Saft verlieren, so daß das Kraut dann zähe und trocken wird. Der Strunk wird herausgeschnitten und dann das Kraut möglichst fein und langfaserig gehobelt, worauf es so lange mit Salz durchschüttelt wird, bis es sich feucht anfühlt; man muß sich hüten, zu viel Salz daran zu tun, ¼ Pfund genügt für 10 bis 12 Köpfe. Zuviel Salz macht das Kraut hart. Der Boden des Fasses wird mit Salz bestreut, dann drückt man das Kraut mit der flachen Hand ein. Man kann auch das Salz erst beim Einpressen zufügen, indem man es zwischen die Lagen streut. Als Zutaten beim Einmachen des Krautes benützt man Viertel saurer Aepfel, grüne Trauben, Wachholderkörner, Dill oder Kümmel. Doch kann man alle diese Zutaten ebensogut beim Kochen hinzugeben oder ganz weglassen. Zuletzt belegt man die Oberfläche mit ganzen Krautblättern, legt einen Holzdeckel über und darauf einen schweren Stein (keinen Ziegelstein), so daß die Brühe über das Kraut treten kann, d. h. direkt über die Krautblätter; unterhalb des Holzdeckels muß vorerst ein reines weißes Tuch über-

gelegt und ringsum untergestopft werden. Die Unreinlichkeiten, welche sich später durch die Gärung nach oben ziehen, werden samt dem Tuche abgenommen. Nachdem der Rand, den dieselben innen am Faß bilden, gut mit einem Tuch abgewaschen und auch das Tuch gut gereinigt ist, wird das Kraut wieder wie vorher bedeckt und beschwert. Diese Prozedur wird wiederholt, so oft dem Faß eine Portion Kraut entnommen wird. Die richtige Zeit zum Einlegen des Sauerkrautes ist die zweite Hälfte des Oktober. In sechs Wochen ist das Kraut fertig zum Gebrauch.

Blumenkohl in Essig **Pickled Cauliflower**

Fester weißer Blumenkohl wird in zierliche Stückchen zerschnitten, abgeschält, in siedendem Salzwasser nicht zu weich gekocht und, wenn er gut abgelaufen, mit Meerrettig, Astragon, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern in ein Einmachglas gelegt, mit Essig begossen und zugebunden.

Salzbohnen **Pickled Beans**

Die Bohnen werden gewaschen, dann der Länge nach recht fein geschnitten, am besten mit einer kleinen Bohnenschneidemaschine, und mit Salz durchmengt (ungefähr zwei Handvoll auf jeden Eimer). So läßt man sie (nicht in Metall!) über Nacht stehen. Am anderen Tag drückt man sie fest in ein wohlausgebrühtes Fäßchen oder einen großen Steintopf, läßt aber die über Nacht ausgezogene Brühe zurück. Zwischen die einzelnen Lagen kann man nochmals eine Prise Salz streuen, ferner wird Bohnenkraut dazwischen hineingelegt. Es ist besser, das Bohnenkraut straußweise zu benützen, anstatt die Blätter abzustreifen, weil man es dann einfach entfernen kann, und die Bohnen für die Tafel reiner aussehen. Obenauf kommt etwas mehr Salz, dann drückt man ein vierfach zusammengelegtes Tuch ringsum unter, legt einen Holz- oder Porzellandeckel auf und beschwert die Bohnen recht tüchtig, so daß sehr bald die Brühe übersteht. Es muß immer nachgesehen werden, daß sie nicht trocken liegen. Das Schleimige und Unreine, das sich nach oben zieht,

muß beim jedesmaligen Herausnehmen von Bohnen sehr vorsichtig mit dem Tuche abgenommen und das letztere gut ausgewaschen werden. Diese Bohnen können dann in verschiedener Weise als Gemüse und auch zum Bohnensalat verwendet werden.

Perlzwiebeln in Essig — Small White Onions, Pickled

Man legt die kleinen Zwiebelchen 24 Stunden in kaltes Wasser, zieht sie dann wie Mandeln mit den Fingern ab, legt sie in Salzwasser, welches stark genug ist, ein Ei zu tragen, läßt sie zwei Tage darin liegen und schüttet sie zum Ablaufen auf ein Sieb. Dann bringt man guten Essig mit einigen weißen Pfefferkörnern zum Kochen, läßt die Zwiebelchen darin ziemlich weich kochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, schüttet sie in Gläser oder einen Steintopf ein, wobei man nach Belieben noch Astragon, Ingwer oder Meerrettigstückchen dazwischen legen kann, gießt den Essig darüber und bindet mit Papier zu. Die Perlzwiebeln dienen als Beilage zu Suppenfleisch und Hammelbraten; auch eine Stunde in Hammel- oder Rindfleisch-Ragout gekocht, geben sie demselben einen würzigen Geschmack. Beim Anrichten legt man sie wie aneinandergereiht an den Rand der Schüssel.

Tomaten-Catsup — Tomato Catsup

Aller Catsup muß in einem glasierten Topf gekocht und in Gläsern oder Steintöpfen aufbewahrt werden. Zeigen sich im Catsup weiße Flecken, so ist er verdorben und ungenießbar. Vor zu vielem Gebrauch des Catsup ist zu warnen; Kindern ist der Genuß desselben nicht zu gestatten und selbst Erwachsene sollten hierin mäßig sein. Man nimmt 1 Peck Tomaten, schneidet die Stielenden aus, wäscht sie und kocht sie in einem Granittopf recht weich; nach dem Erkalten drückt man sie durch einen Durchschlag oder Sieb. Dann setzt man sie wieder auf das Feuer, fügt je 1 Eßlöffel Salz, gemahlenen schwarzen Pfeffer, gestoßene Nelken, Selleriesamen (in einem Muslinsäckchen), 1 Teelöffel Cayennepfeffer, sowie 2 Unzen Senfmehl hinzu und kocht sechs Stunden unter öfterem

Umrühren; in den letzten Stunden muß fortwährend gerührt werden. Vor dem Erkalten setzt man noch 1 Pint guten Essig dazu und nimmt den Selleriesamen heraus; nach dem Erkalten wird der Catsup in Flaschen gefüllt, verkorkt und versiegelt an einem dunklen Ort aufbewahrt. 1 Peck Tomaten gibt 4 bis 5 Quart Catsup.

Tomatenbeiguß — Tomato Sauce

Vollreife Tomaten werden gewaschen, klein zerschnitten und in einem glasierten Topf auf ein mäßiges Feuer gebracht. Sobald die Masse durchwärmt ist, kann man einen Durchschlag oben aufdrücken und aus diesem das sich ansammelnde Wasser schöpfen. Sind die Früchte weich gekocht, so rührt man sie durch ein Drahtsieb und entfernt alle Schalen und Kerne. Das gewonnene Mus kocht man langsam zu einer sämigen Beschaffenheit, ohne dasselbe anbrennen zu lassen, füllt die Masse heiß in Flaschen, die man sofort gut verkorkt und an einem dunklen Ort aufbewahrt. Dieser dünne, reine Tomatensaft ist sehr wohlschmeckend und empfehlenswerter als der stark gewürzte Catsup.

Chilenischer Beiguß — Chili Sauce

Achtzehn reife, geschälte Tomaten schneidet man nebst 1 grünen Pfefferschote sehr fein, ebenso 1 Zwiebel, fügt 1 Löffel Salz, 1 Tasse Zucker, 2 Tassen guten Essig und 2 Löffel gemahlenes, gemischtes Gewürz (Allspice) hinzu, kocht dies 2 bis 3 Stunden, schlägt es durch und füllt in Flaschen.

Champignons in Essig — Mushrooms in Vinegar

Die kleinen Champignons werden gewaschen, der Stiel entfernt, mit etwas Salz bestreut und einige Minuten hingestellt. Dann kocht man entsprechend viel Weinessig mit 1 oder 2 Lorbeerblättern, 1 Teelöffel Pfefferkörnern und etwas Muskatblüte. Wenn alles kocht, gibt man die Champignons in den Essig, läßt sie darin aufwallen, füllt sie in ein Glas und läßt den Essig noch 10 Minuten

kochen. Hierauf gießt man denselben abgekühlt über die Champignons und bindet das Glas fest zu. Diese Pilze schmecken sehr gut, besonders zu Schweinebraten und Beefsteaks.

Champignonpulver **Dried Mushrooms**

Die gereinigten, zerschnittenen Champignons werden langsam auf dem Ofen getrocknet, sehr fein gestoßen, mit etwas Salz, Pfeffer und Ingwer vermischt in Blechbüchsen aufbewahrt und zu Ragouts, Saucen, Geflügelfüllsel, Suppen und Gemüse verwendet.

Resterküche

Praktische Verwertung von Speiseresten und von scheinbar unbedeutenden Dingen

In einem wohlgeordneten Haushalt darf kein **Brotrest** fortgeworfen werden; sorgsam gesammelt, geben solche Reste schmackhafte Brotsuppen, Brotpuddings und Füllsel.

Auch das Wasser, worin **Blumenkohl** und **Spargel** gekocht wurden, darf niemals weggegossen werden; mit etwas Butter, Mehl und 1 Ei abgezogen, gibt es eine gute Suppe. Man darf das Wasser aber nicht länger als zwei Tage aufheben, da es andernfalls verderben würde.

Aus **Gemüseresten** lassen sich Suppen herstellen, ganz besonders gibt **Welschkohl** (Wirsing) eine schöne Suppe. Man kocht ihn mit etwas Wurzelwerk, verdickt, wenn nötig, noch mit etwas Butter und Mehl und serviert geröstete Semmelscheidchen dazu. Aus übriggebliebenen **Erbsen, Linsen** und **Bohnen,** gut durchgeschlagen und mit etwas gesalzenem Wasser aufgekocht, kann man kräftige Suppen herstellen, zu welchen man geröstete Brotwürfel reicht. Ueberiggebliebener **Grünkohl, Weißkohl, gelbe Rüben** und **Sauerkraut** lassen sich sehr gut aufwärmen und geben mit einer passenden Fleischspeise wieder eine Mahlzeit. **Spinat** wärme man recht vorsichtig, garniere denselben mit Eierscheiben und reiche Schinken oder kaltes Fleisch dazu. Hat man **Spargel** übrig behalten, der nur im Salzwasser gekocht war, so bereitet man daraus mit Essig, Oel, Pfeffer, etwas geriebener Zwiebel, 1 Prise Zucker und etwas Salz eine Sauce, gießt dieselbe über den kalten Spargel und gibt Kotelets, Frikadellen oder gewärmten Braten dazu.

Die sauber geputzten und abgewaschenen **Strünke von Kopfsalat, Blumen-, Weiß-, Rot-, Welschkohl** oder **Wirsing** usw. geben ein wohlschmeckendes, dem Spargel ähnliches Gericht, wenn man sie in kleine Stücke schneidet, recht weich kocht und wie Spargel zubereitet, oder zu anderen Gemüsen oder Suppen mitverwendet. Die ver-

lesenen und reingewaschenen **Radieschenblätter** dienen zur Herstellung eines würzigen Gemüses, welches man ebenso wie Spinat zubereitet. Auch kann man sie, fein gewiegt, zu Kartoffelstückchen oder zum Butterbrot geben.

Die **Schalen des Spargels** und die **Hülsen der Schoten** werfe man niemals fort, sondern trockne sie, um sie im Winter als Würze an Suppen zu benützen.

Von **Geflügelresten** lassen sich vorzügliche Suppen kochen, indem man die Knochen mit einigen hartgekochten Eiern im Mörser zerstößt, 1 feingeschnittene Zwiebel in etwas Butter dämpft, das Gestoßene und ein Stückchen Weißbrot hinzufügt, mit Fleischbrühe oder Wasser auffüllt, einmal aufkochen läßt, durch ein feines Sieb gießt und über geröstetes Weißbrot anrichtet.

Reste von Pfannkuchen, Bratwurst, geräucherter Wurst und Schweinefleisch geben, in passende Stückchen geschnitten, gute Einlagen in Suppen, namentlich in Fleischextraktsuppe.

Fischreste geben, nachdem das Fleisch von den Gräten gelöst ist, einen guten Fischsalat. Man mischt Essig, Oel, Pfeffer, gehackte Zwiebeln und etwas Salz zusammen, gibt dasselbe über das Fischfleisch und serviert es zum Abendessen. Ein sehr schmackhaftes Gericht geben Fischreste mit übriggebliebenem Sauerkraut. Man verrührt 3 Eier mit ½ Tasse saurem Rahm und mischt die größere Hälfte davon mittels einer Gabel unter das Sauerkraut, welches, wenn etwa frisch bereitet, durch und durch kalt sein muß, sonst gerinnt es. Die Fischreste werden entgrätet und, falls gebraten, auch enthäutet und in schöne Stückchen zerlegt. Dann bestreicht man eine Form mit Butter, bestreut sie mit gesiebtem Weißbrot, legt die größere Hälfte des Sauerkrautes hinein, den Fisch darauf und auf dieses etwas Butter, Salz, Pfeffer und das übrige Sauerkraut, gießt den Rest der Rahm- und Eiermasse darüber, überstreut sie mit gesiebtem Weißbrot, belegt sie mit einigen Butterstückchen, läßt das Ganze im Backofen oben schön gelb werden und serviert es in der Form. Man kann anstatt des Fisches auch Wildbratenreste oder solche von Gans und Ente zu diesem Gericht verwenden.

Selbst das **Wasser, worin Klöße gekocht wurden,** gibt,

mit Ei abgezogen oder mit etwas Butter und feinem Gries ausgekocht, eine schmackhafte Abendsuppe.

Uebriggebliebene **Salzkartoffeln** werden entweder mit Speck oder Butter gebraten, oder man dämpft sie unter Hinzufügung von Bratensauce; auch werden dieselben zu Kartoffelklößen, Puddings, Pfannkuchen, Kartoffeltorte oder Kuchen verwendet. **Kartoffelbrei** kann man zur Suppe oder als Kartoffelbällchen verwenden.

Reste von **Milchreis** kann man zu Reiskotelets verwenden, indem man sie in Ei und Semmel wendet oder mit gekochter Milch als Vorspeise serviert.

Puddingreste werden, nachdem sie zuvor in Scheiben geschnitten sind, kalt mit einer Fruchtsauce serviert. Reispudding wendet man in Ei und Semmel und bratet denselben wie Arme Ritter. Mit übriggebliebenen **Klößen** verfährt man ebenso.

Kompot hebt man in einer Glas- oder Kompotschüssel sorgfältig auf, um dasselbe am nächsten Tage wieder servieren zu können. Auch kann man **Kompotreste** zu Puddings, Pfannkuchen und Omeletten verwenden.

Uebriggebliebene **Kraftsaucen** geben eine gute Suppe, wenn man Suppenkraut darin kocht und etwas Gries und gehackte Petersilie beifügt.

Apfelschalen trocknet man und verwendet sie zur Bereitung des schmackhaften Apfelschalentees für Kranke und Gesunde. Frische oder getrocknete **Apfelsinenschalen** kann man in kleinen Quantitäten mit Pflaumen, Birnen, Apfelstücken und anderem Obst zusammen kochen, welche dadurch einen würzigen Geschmack erhalten.

Abgebrühte **Teeblätter** benützt man zum Bestreuen der Teppiche, damit es beim Kehren und Reinigen derselben nicht so staubt.

Eine verständige, sparsame Hausfrau läßt nichts verderben und findet für jede Kleinigkeit eine Verwendung, zu ihrer und des Hausherrn Genugtuung; denn

„Spare in der Zeit, so hast du in der Not.“

Deutsch-englisches Wörter-Verzeichnis

Unten folgt eine kurze Zusammenstellung von in den Rezepten vorkommenden Bezeichnungen in ihrer englischen Uebersetzung:

Anis — Anise
Apfelwein — Cider
Ausgelassener Honig — Strained honey
Auster — Oyster
Barsch — Perch
Forelle — Trout
Grieß — Farina, Cream of Wheat
Hecht — Pike
Heilbutt — Halibut
Ingwer — Ginger
Kümmel — Caraway seeds
Kohlensäurewasser — Charged water
Kürbis — Pumpkin
Knoblauch — Garlic
Lorbeerblätter — Bayberry leaves
Minz — Mint
Mandel — Almond
Nelken — Cloves
Olivenöl — Olive oil
Orangenschale — Orange peel
Petersilie — Parsley
Rhabarber — Rhubarb
Sago — Tapioca
Schlagrahm — Whipping cream
Schmalz — Lard
Schweinslenden — Pork loin
Stockfisch — Codfish
Wacholderbeeren — Juniper berries
Weinessig — Cider vinegar
Weinstein — Cream of tartar
Zimmtrinde — Cinnamon bark

Verdauungstabelle,

welche angibt, in wieviel Stunden die hierunter angeführten Nahrungsmittel verdaut werden.

Nahrungsmittel				
Aal	verdaut	in	6	Stunden
Aepfel	"	"	1½	"
Beefsteak	"	"	3	"
Birnen	"	"	1½	"
Blumenkohl	"	"	1½	"
Bohnen, weiße	"	"	2½	"
Brot	"	"	3½	"
Brotrinde	"	"	2	"
Butter	"	"	3½	"
Eier, rohe	"	"	2	"
Eier, hartgekochte	"	"	3½	"
Eier, weichgekochte	"	"	2½	"
Entenbraten	"	"	4	"
Erbsen	"	"	2½	"
Erbsensuppe, durchgeschlagen	"	"	1½	"
Fisch, gebratener	"	"	3	"
Fisch, gekochter	"	"	2½	"
Geflügel, fettes	"	"	4	"
Graupensuppe	"	"	1½	"
Hafergrütze	"	"	1½	"
Hammelbraten	"	"	3¾	"
Hammelfleisch, gekochtes	"	"	4½	"
Hirn, gekochtes	"	"	1½	"
Hühnerfrikassee	"	"	2¾	"
Käse	"	"	3½	"
Kalbsbraten	"	"	3	"
Kartoffeln, gebraten	"	"	2½	"
Kartoffeln, gekochte	"	"	3½	"
Kohl, gedämpfter	"	"	4½	"
Kohlrüben	"	"	3½	"
Linsen, saure	"	"	2½	"
Makkaroni mit Fett	"	"	2½	"
Milch, gekochte	"	"	2	"
Milch, ungekochte	"	"	2¼	"
Nudeln mit Fett	"	"	2½	"
Nüsse	"	"	5	"
Pudding, Eier und Milch	"	"	2¾	"
Rinderbraten	"	"	3	"
Rindfleisch, gekochtes	"	"	3½	"
Reis	"	"	1	"
Rübchen (Möhren), junge	"	"	1½	"
Sago, gekochter	"	"	1½	"
Sauerkraut	"	"	4½	"
Schinken, roher	"	"	3	"
Schweinebraten	"	"	4	"
Schweinefleisch, gekocht	"	"	5	"
Spinat und Spargel	"	"	1½	"
Weizenbrot und Hefenkuchen	"	"	3	"
Wildbraten	"	"	1¾	"
Zwieback	"	"	2	"

Inhaltsverzeichnis

Fische

Fleischspeisen

Rindfleisch

Kalbfleisch

Schweinefleisch

Wildpret

Hammelfleisch

Das Wurstmachen

Geflügel

Gemüse

Kartoffelspeisen

Sulzen

Saucen

Salate

Eierspeisen

Pasteten

Desserts

Brötchen

Kuchen und Feingebäck

Weihnachtsgebäck

In Essig und Zucker eingemachte Früchte

Gemüse in Essig und Salz einzumachen

Resterküche





